

YÖRESEL TÜRK MUTFAKLARI

İÇ ANADOLU BÖLGESİ YEMEK KÜLTÜRÜ

EDİTÖRLER

PROF. DR. NURTEN ÇEKAL
DR. ÖĞR. ÜYESİ HATİCE AKTÜRK

EĞİTİM
yayınevi

YÖRESEL TÜRK MUTFAKLARI İÇ ANADOLU BÖLGESİ YEMEK KÜLTÜRÜ

Editörler: Prof. Dr. Nurten Çekal, Dr. Öğr. Üyesi Hatice Aktürk

Yayınevi Grubu Genel Başkanı: Yusuf Ziya Aydoğan (yza@egitimyayinevi.com)

Genel Yayın Yönetmeni: Yusuf Yavuz (yusufyavuz@egitimyayinevi.com)

Sayfa Tasarımı: Kübra Konca Nam

Kapak Tasarımı: Eğitim Yayınevi Tasarım Birimi

T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı

Yayıncı Sertifika No: 76780

E-ISBN: 978-625-385-562-8

1. Baskı, Aralık 2025

Kütüphane Kimlik Kartı

YÖRESEL TÜRK MUTFAKLARI İÇ ANADOLU BÖLGESİ YEMEK KÜLTÜRÜ

Editörler: Prof. Dr. Nurten Çekal, Dr. Öğr. Üyesi Hatice Aktürk

78 s., 210x297 mm

Kaynakça var, izin yok.

E-ISBN: 978-625-385-562-8

Copyright © Bu kitabın Türkiye'deki her türlü yayın hakkı Eğitim Yayınevi'ne aittir. Bütün hakları saklıdır. Kitabın tamamı veya bir kısmı 5846 sayılı yasanın hükümlerine göre kitabı yayımlayan firmanın ve yazarlarının önceden izni olmadan elektronik/mechanik yolla, fotokopi yoluyla ya da herhangi bir kayıt sistemi ile çoğaltılamaz, yayımlanamaz.

EĞİTİM
yayınevi

Yayınevi Türkiye Ofis: İstanbul: Eğitim Yayınevi Tic. Ltd. Şti., Atakent mah.
Yasemen sok. No: 4/B, Ümraniye, İstanbul, Türkiye

Konya: Eğitim Yayınevi Tic. Ltd. Şti., Fevzi Çakmak Mah. 10721 Sok. B Blok,
No: 16/B, Safakent, Karatay, Konya, Türkiye
+90 332 351 92 85, +90 533 151 50 42
bilgi@egitimyayinevi.com

Yayınevi Amerika Ofis: New York: Egitim Publishing Group, Inc.
P.O. Box 768/Armonk, New York, 10504-0768, United States of America
americaoffice@egitimyayinevi.com

Lojistik ve Sevkiyat Merkezi: Kitapmatik Lojistik ve Sevkiyat Merkezi, Fevzi Çakmak Mah.
10721 Sok. B Blok, No: 16/B, Safakent, Karatay, Konya, Türkiye
sevkiyat@egitimyayinevi.com

Kitabevi Şubesi: Eğitim Kitabevi, Şükran mah. Rampalı 121, Meram, Konya, Türkiye
+90 332 499 90 00
bilgi@egitimkitabevi.com

İnternet Satış: www.kitapmatik.com.tr
bilgi@kitapmatik.com.tr

EĞİTİM YAYINEVİ
GRUBU

EĞİTİM
yayınevi

SALON
yayınları

Kitapmatik
yayınları



kitapmatik
İnternetteki kitaplarınız

EĞİTİM
kitabevi

YÖRESEL TÜRK MUTFAKLARI

İÇ ANADOLU BÖLGESİ YEMEK KÜLTÜRÜ

İÇİNDEKİLER

Önsöz.....	1
Aksaray İli Yemek Kültürü.....	2-6
Ankara İli Yemek Kültürü.....	7-13
Çankırı İli Yemek Kültürü.....	14-20
Eskişehir Mutfağı.....	21-27
Karaman İli Yöresel Mutfak Kültürü.....	28-32
Kayseri İli Yemek Kültürü.....	33-38
Kırıkkale İli Yemek Kültürü.....	39-42
Kırşehir Yöresel Mutfak Kültürü.....	43-47
Konya İli Yemek Kültürü.....	48-53
Nevşehir İli Yemek Kültürü.....	54-58
Niğde İli Yemek Kültürü.....	59-61
Sivas İli Mutfağı.....	62-68
Geçmişten Günümüze Yozgat Mutfak Kültürü.....	69-75

YÖRESEL TÜRK MUTFAKLARI

İÇ ANADOLU BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

ÖNSÖZ

Anadolu'nun orta kısmında yer alan iç Anadolu Bölgesi, Türkiye'de gelişmiş bölgelerden biridir. Bu bölge "Orta Anadolu" adıyla da anılmakta olup, yüzölçümü bakımından Türkiye'de ikinci sırada yer almaktadır. Tahıl ambarı" olarak da bilinen bölge geniş bozkırlık alana sahiptir. Başkent Ankara bu bölgede yer almaktadır. İç Anadolu bölgesinde tahıl tarımı ve hayvancılık yapılmaktadır. Tahıl tarımının yanı sıra patates, taze fasulye, patlıcan gibi sebzeler de yetiştirilmektedir. Türkiye'nin tarihi ve kültürel zenginliklerinin yoğun olarak bulunduğu bir bölgedir. Bölgede kış, kültür ve inanç turizmi yapılmaktadır. İç Anadolu bölgesinde yer alan tarihi ve antik yapılar, doğal güzellikler, her yıl yerli ve yabancı turistlerin bölgeye seyahat etmesini sağlamaktadır. Bu bölgede Anadolu'ya göç eden uygarlıkların ve coğrafi özelliklerinin etkisiyle zengin bir mutfak oluşturulmuştur. İç Anadolu bölgesi mutfağında hayvansal ve bitkisel besinlerden oluşan çok çeşitli yemekler mevcuttur. Kırmızı et, tahıl ve baklagiller mutfakta çokça kullanılmakta, hamur işlerinin de çok fazla çeşidi bulunmaktadır. İç Anadolu Bölgesinde bulunan iller; Aksaray, Ankara, Çankırı, Eskişehir, Karaman, Kayseri, Kırıkkale, Kırşehir, Konya, Nevşehir, Niğde, Sivas ve Yozgat'tır. Bu bölümde İç Anadolu Bölgesi'nin mutfak kültürü iller bazında incelenmiştir.

Prof. Dr. Nurten ÇEKAL

AKSARAY İLİ YEMEK KÜLTÜRÜ

Öğr. Gör. Dr. Emrah YILDIZ¹, Öğr. Gör. Dr. Songül KILINÇ ŞAHİN²

GİRİŞ

Gastronomi, yalnızca yeme-içme ihtiyacını karşılamanın ötesinde; kültürel mirasın aktarımı, toplumsal belleğin korunması ve yerel kimliğin inşasında önemli bir rol oynamaktadır. Yöresel mutfaklar, toplumların tarihsel süreçlerde şekillenen yaşam tarzlarını ve coğrafi çevre ile etkileşimlerini yansıtan önemli kültürel öğelerdir. Bu nedenle yerel yemek kültürleri hem korunması gereken somut olmayan kültürel miraslar olarak hem de turizmle bütünleşerek sürdürülebilir kalkınmanın bir parçası olarak değerlendirilmelidir.

Yemek tüketimi, binlerce yıl boyunca benimsenen alışkanlıkların bir ürünü olarak evrim geçirmiş ve çeşitlenmiştir (Tokay ve Şallı, 2025). İç Anadolu Bölgesi'nde yer alan Aksaray ili, geçmişi M.Ö. 7000'lere uzanan tarihiyle köklü bir mutfak kültürüne sahiptir. Selçuklu, Osmanlı, Rum ve Yörük mutfaklarının izlerini taşıyan Aksaray mutfağı, bu çok katmanlı yapıyı yansıtan özgün lezzetlere sahiptir. Özellikle Güzelyurt ilçesinde Rum ve Türk halklarının birlikte yaşadığı dönemlerden kalan tarifler, bu zenginliğin önemli örneklerindendir (Acar, 2016).

Çorba, et yemekleri, tatlı ve hamur işlerinde çeşitlilik sunan Aksaray mutfağı; coğrafi işaretli ürünleri, özel gün yemekleri ve geleneksel tatlarıyla gastronomi turizmi açısından değerlendirilmeye açıktır. Ancak bu potansiyelin kayıt altına alınması, tanıtılması ve turizmle bütünleştirilmesi konusunda akademik farkındalık henüz sınırlıdır.

Bu kitap bölümünde Aksaray mutfağı; doküman analizi, sözlü tarih anlatıları ve yerel projelere ait kaynaklar ışığında incelenmiştir. Özellikle Güzelyurt bölgesine ait anlatılar, geleneksel yemeklerin sosyal ve kültürel bağlamlarını anlamada kullanılmıştır. Veriler, tematik analiz yöntemiyle sınıflandırılarak özel gün yemekleri, coğrafi işaretli ürünler ve gastronomi turizmi başlıkları altında ele alınmıştır. Aksaray'ın mutfak kültürünü tarihsel ve coğrafi bağlamda inceleyerek gastronomi turizmi potansiyelini ortaya koyan; özel yemekler, halkın yeme alışkanlıkları ve tescilli ürünler ekseninde değerlendiren bu bölüm, kentin kültürel sürekliliği ve yerel kalkınma hedeflerine katkı sağlamayı amaçlamaktadır.

AKSARAY İLİNE İLİŞKİN GENEL BİLGİLER

Tarihi, Coğrafi ve Kültürel Altyapısı

Aksaray ili, İç Anadolu Bölgesi'nin Kızılırmak bölümünde, Türkiye'nin coğrafi merkezine yakın konumuyla stratejik bir noktada yer almaktadır. 7991 km² yüzölçümüne sahip olan şehir, 980–1000 m rakımıyla karasal iklimin etkisi altındadır (Uğur, 2013). Konya–Kayseri ve Ankara–Adana karayollarının kesişiminde bulunması, Aksaray'ı önemli bir ulaşım kavşağı hâline getirmiştir (Topal, 2006; Erol, 2018). Şehir, tarımsal faaliyetlere uygun geniş Aksaray Ovası üzerinde kuruludur. Hasan Dağı (3268 m) ilin en yüksek noktası olup, doğal silüetinin simgesidir (Eğri, 2013). Melendiz Çayı ve Karasu başlıca akarsular olmakla birlikte, yıllık yağış yetersizliği nedeniyle sulama imkanları sınırlıdır (Güldemir ve Işık, 2019). Topoğrafik yapı, doğu ve kuzeydoğuda engebeli, merkezde ise düz ve verimlidir. Bu yapı, Aksaray'ın yerel yemek kültüründe tahıl ağırlıklı ürünlerin öne çıkmasına neden olmuştur. Aynı zamanda iklim koşulları, gıda saklama ve işleme yöntemlerini belirlemiştir (Karadal ve Gündoğdu, 2012). Aksaray'ın demografik yapısı da bu kültürel çeşitliliği şekillendirmiştir. Osmanlı döneminde çoğunluğu Müslüman olan nüfusta, Güzelyurt (eski adıyla Gerveli) gibi yerlerde Hristiyan Ermenilerin de yaşadığı bilinmektedir. Bu gruplar şehir merkezinde bazı mahallelerde; kırsalda ise aynı köylerde ama ayrı mahallelerde yaşamışlardır. Bu çok kültürlü yapı, mimariden mutfak kültürüne kadar birçok alanda etkileşimli bir yapı oluşturmuştur.

Tarihsel olarak Aksaray, Neolitik Dönem'den bu yana kesintisiz yerleşime sahne olmuş, Aşıklıhöyük ve Acemhöyük gibi önemli yerleşimlerle bilinir. Acemhöyük'teki Asur ticaret kolonileri, bölgenin Mezopotamya ile olan bağlarını göstermektedir. Hititler, Roma, Bizans, Selçuklu, Karamanoğulları ve Osmanlı gibi birçok medeniyetin izleri, Aksaray'da yaşamın her alanına yansımıştır (Acar, 2016). Selçuklu döneminde özellikle Güzelyurt (Gelveri) ve İhlara Vadisi hem dini hem de kültürel zenginlikleriyle öne çıkmıştır. 1924 Mübadele süreciyle birlikte bu bölgelerdeki Ortodoks Hristiyan nüfusun yerini Yörük-Türk

¹ Anadolu Üniversitesi, ORCID: 0000-0003-0206-115X, emrahyildiz34@anadolu.edu.tr

² Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, ORCID: 0000-0002-3510-9220, songulkilinc@mu.edu.tr

kökenli nüfus almıştır. 1989’da yeniden il statüsüne kavuşan Aksaray, tarih boyunca İpek Yolu üzerinde önemli bir konumda yer almış; Sultan Hanı gibi yapılarla ticaret ve kültürün buluşma noktası olmuştur (Sert, 2025; Doğan, 2019). Bu tarihî birikim, yalnızca mimaride değil, yemek kültüründe de kendini göstermiş; farklı medeniyetlerin birikimiyle zenginleşen Aksaray mutfağı, geleneksel tariflerin günümüze taşındığı önemli bir kültürel alan hâline gelmiştir.

AKSARAY YEMEK KÜLTÜRÜ

Yöreye Özgü Yemekler ve Yeme Alışkanlıkları

Aksaray’ın yemek kültürü, tarihsel geçmişi, kültürel çeşitliliği ve coğrafi konumuyla şekillenmiştir. 1924 mübadelesi öncesinde bölgede yaşayan Rum topluluklarının mutfağı etkisi hâlen hissedilmektedir. Rum ve Türk halklarının ortak yaşamı, sosyal hayata olduğu kadar mutfak alışkanlıklarına da yansımış ve bu birikim nesiller boyunca aktarılmıştır (Acar, 2016). Aksaray mutfağı, yerleşik halk, Yörük toplulukları ve mübadeenin etkisiyle oldukça zenginleşmiştir. Özellikle dağlardan toplanan otlarla hazırlanan yemekler hem şifalı hem de lezzetli sofralar sunmaktadır (Uzunağaç, 2014). Çorbalar mutfağın temelini oluşturur; sebze, tahıl ve kurutulmuş ürünlerle hazırlanan bu çorbalar hem besleyici hem de doyurucudur. Hamur işleri ise “mayalı” olarak bilinen tariflerle dikkat çeker. Ramazan ayında sıkça yapılan ve tahinle hazırlanan “Aksaray Tahinlisi” bu geleneğin simgesidir (Erol, 2018).

Sebze ve et yemekleri yörede mevsim ürünleriyle hazırlanır. Özellikle pancar hem yemek hem tatlılarda kullanılır. Geleneksel borani yemeği, kavrulmuş sebzeler üzerine yoğurt eklenerek sunulur. Kökeni Arap mutfağına dayanan bu yemek, Selçuklu ve Osmanlı mutfaklarında da yer bulmuş; günümüzde de hâlâ yaygın olarak tüketilmektedir (Uzunağaç, 2014).

Yöresel mutfaklar; coğrafya, iklim, inanç, üretim biçimleri gibi pek çok etkenin bileşimiyle şekillenir (Altaş, 2016). Aksaray da bu çok katmanlı mutfak kültürüyle dikkat çeker (Acar, 2016; Doğan, 2019). Tahıl üretiminin yaygınlığı ve gelişmiş hayvancılık, tahıla dayalı yemekler ile et ve süt ürünlerinin öne çıkmasına neden olmuştur (Aksaray İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2019).

Hamur işleri arasında “soğanlama”, “çiğleme”, “kuska”, “dolma mantı”, “şepe” ve “höşmerim” gibi tarifler, bölgenin özgün tatlarıdır (Erol, 2018; Yazıcıoğlu, Sormaz ve Canbolat, 2022). Et yemeklerinde ise “Aksaray Tava” ve Gelveri’de odun ateşinde kil kaplarda yapılan “Gelveri Tavası” öne çıkar (Acar, 2016). Borani türleri pancar, patlıcan, ıspanak gibi sebzelerle hazırlanır; bazı versiyonlarında et ve meyve birlikte kullanılır (Uzunağaç, 2014). Pancarın yemek ve tatlılarda yaygın kullanımı dikkat çeker. Ayrıca “mayalı çörek”, “kuskus”, “erişte”, “dolmalar”, “etli topalak”, “pirinçli güveç” ve “kavurma” gibi yemekler hem günlük hem de özel gün sofralarında yer almaktadır. Tüm bu örnekler, Aksaray’ın zengin tarım altyapısı ve kültürel birikimiyle şekillenmiş geniş bir mutfak mirasına sahip olduğunu göstermektedir.

Özel Gün Yemekleri

Aksaray’da doğum, düğün, ölüm ve dini bayramlar, yalnızca ritüel değil aynı zamanda yemek kültürü aracılığıyla da yaşatılan ve kuşaktan kuşağa aktarılan önemli günlerdir. Düğünlerde gelinin eline yağ-bal sürülmesi, üzerine gavurga ve üzüm saçılması gibi uygulamalar dikkat çeker. Misafirlere bamya çorbası, yahni, kuzu çevirme, etli pilav, keşkek, yaprak sarma, dolma ve tatlı olarak palüze ikram edilir. Salon düğünlerinde ise menüye pasta ve meyve suyu gibi modern unsurlar eklenir (Akman, 2018; Doğaray, 2009; Bölükmeşe, 2008; Koçak ve Ceylan, 2006).

Cenazelerde ise evde ocak yakılmaz; yakınlar yemek getirir. Etli ekmek, pilav, dolmalar, ayran, yoğurt, helva ve şerbet gibi ikramlar dağıtılır. Özellikle helva, özenle hazırlanır ve ruhsal anlam taşır. Mevlitler 3., 7., 40., 52. günlerde ve yıl dönümünde yapılır (Güldemir ve Işık, 2019; Çapan, 2005).

Doğum sonrasında lohusaya destek için komşular çorba, helva ve şerbet getirir; gelen misafirlere şerbet ikramı yapılır. Bu gelenek, toplumsal dayanışmanın canlı örneklerindendir (İşler, 2005; Çıtak, 2008).

Ramazan ayı, Aksaray’da yoğun hazırlıklarla karşılanır. “Yufkanız varsa acıkmazsınız, kompostunuz varsa susamazsınız” sözü bu kültürü yansıtır. İncelek yufkası, sahurda kıymalı kapama olarak; Aksaray Tahinlisi ise iftarlarda sıkça tüketilir (Erol, 2018).

Tüm bu pratikler, Aksaray mutfağının yalnızca bir beslenme alanı olmadığını; aynı zamanda sosyal dayanışma, inanç ve kültürel devamlılıkla örülü bir yapı sunduğunu göstermektedir.

Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünler

Aksaray, sanayileşmeden uzak, doğal yapısını koruyan bölgeleriyle organik tarım ve geleneksel mutfak kültürünün yaşatıldığı ender illerdendir. Özellikle 1435 m rakımlı Güzelyurt gibi sanayiden uzak yerleşimler, organik üretim ve mutfak ürünleriyle dikkat çeker (Acar, 2016).

Aksaray mutfağı, yemek tariflerin yanı sıra yerel hammaddeler, saklama teknikleri ve ritüel pratiklerle bütünleşmiş somut olmayan bir kültürel miras niteliğindedir. Örneğin Eski ilçesine özgü “Cüçük” gibi unutulmaya yüz tutmuş yemekler, bölge halkı tarafından yaşatılmaktadır (Filikçi ve Işık, 2018). Bu ve benzeri birçok yemek coğrafi işaret kapsamında aday olabilecek nitelikte özellikler taşımaktadır.

Gelveri (Güzelyurt) ise özgün ürünleriyle öne çıkar. “Gelveri Pekmezi” Rumlardan miras kalan bağcılık geleneğine dayanırken, “Gelveri Ekmeği” taş fırınlarda, ortak tandırlarda pişirilir. Bu ekmeğin hem lezzeti hem de dayanıklılığıyla önem taşır (Acar, 2016). Bu ürünler sadece damak tadı açısından değil, kültürel hafızanın korunması ve yerel kalkınmanın desteklenmesi açısından da önemlidir.

Türk Patent ve Marka Kurumu’nun Haziran (2025) verilerine göre Aksaray’ın coğrafi işaret almış gıda ürünleri şunlardır: 2023 yılında Aksaray Çerezlik Ayçekirdeği, 2022 yılında Aksaray Asker Kurabiyesi (Un Kurabiyesi), Gelveri Ekmeği ve Aksaray Şeker Böreği, 2021 yılında ise Aksaray Şerbetli Pidesi, Aksaray Tahinlisi, Aksaray Köpük Helva, Eşmekaya Yoğurdu ve Aksaray Kabak Çekirdeği tescil edilmiştir. Daha önce, 2019 yılında Aksaray Tulum Kebabı ve Aksaray İncelek Tatlısı mahreç işareti olarak tescillenmiştir. Bu ürünler arasında Eşmekaya Yoğurdu ve Aksaray Kabak Çekirdeği menşe adıyla; diğer ürünler ise mahreç işaretiyle tescillenmiş olup, her biri üretildiği bölgenin doğal, kültürel ve geleneksel değerlerini yansıtan özgün gastronomik varlıklardır.

Şehrin Gastronomi Turizmi Açısından Önemi

Turizm hareketliliği, geçmişte doğa kaynaklı (deniz, kum, güneş) kitlesel turizm faaliyetleriyle sınırlı kalırken, günümüzde alternatif turizm türleri kapsamında çeşitlilik kazanmıştır. Bu bağlamda gastronomi turizmi, hızla yükselen turistik ürünlerden biri olarak dikkat çekmektedir. Dünya genelinde turizm ekonomisinin önemli bir bölümünü gastronomi turizmi oluşturmaktadır. Türk mutfağının sahip olduğu çeşitlilik, kültürel zenginlik ve otantik yapısı, Türkiye’yi gastronomi turizmi açısından cazip bir destinasyon hâline getirmektedir (Cömert ve Özkaya, 2014).

Aksaray ili, bu genel eğilimin yerel bir yansıması olarak gastronomi turizmi açısından potansiyel barındırmaktadır. Şehrin kültürel mirası, tarihi geçmişi ve mutfak çeşitliliği, yalnızca yerli turistlerin değil; Güney Kore, Fransa ve İtalya gibi ülkelerden gelen yabancı turistlerin de ilgisini çekmektedir. Karadal ve Gündoğdu (2012)’nin çalışmaları, Aksaray’ın kültür turizmi kapasitesine dikkat çekerek, bu potansiyelin gastronomi turizmi ile desteklenebileceğini ortaya koymaktadır (Güldemir ve Işık, 2019).

Gastronomi turizminin en önemli etkilerinden biri, yöresel tatların korunmasını ve sonraki kuşaklara aktarılmasını sağlamasıdır. Yapılan araştırmalar, turistlerin bir destinasyonu ziyaret ettiklerinde yerel mutfakları tanıma eğiliminde olduklarını ve özgün lezzetlerin, destinasyona yönelik tekrar ziyaret etme niyetini artırdığını göstermektedir (Aslan, Güneren ve Çoban, 2014; Karim ve Chi, 2010). Bu bağlamda, Aksaray’da yerel mutfak kültürünün korunması ve tanıtılması adına önemli girişimlerde bulunulmuştur. Aksaray Valiliği, Belediye, İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü iş birliğinde, 2015 yılından itibaren düzenli olarak organize edilen “Aksaray Yöresel Yemek Yarışmaları”, kentin gastronomik değerlerini gün yüzüne çıkarma ve kayıt altına alma amacı taşımaktadır (Doğan, 2019). Bu yarışmalar sayesinde unutulmaya yüz tutmuş tariflerin belgelenmesi, kültürel hafızanın canlı tutulması açısından önem arz etmektedir. Aksaray’ın gastronomik zenginliğinde, 1924 yılında büyük mübadele ile birlikte bölgeye yerleşen göçmen halkın da etkisi hissedilmektedir. Rum ve Türk halklarının yüzyıllar boyunca bir arada yaşaması, Aksaray mutfağında koyun eti, sebzeler ve tahıllarla oluşturulan özgün bir lezzet mirası bırakmıştır (Sert, 2025).

Özetle, Aksaray’ın gastronomik potansiyeli yalnızca yöresel mutfak değerleriyle sınırlı kalmamakta; aynı zamanda kültürel etkileşimlerin ve tarihsel birikimin harmanlandığı güçlü bir destinasyon markası olarak yükselme potansiyeli taşımaktadır. Gastronomi turizminin geliştirilmesi hem yerel ekonomiye katkı sunmakta hem de kültürel mirasın korunmasına aracılık etmektedir.

SONUÇ ve ÖNERİLER

Bu çalışma kapsamında, Aksaray ilinin tarihsel, kültürel ve coğrafi özellikleri çerçevesinde şekillenen yöresel mutfak kültürü ele alınmış; yörenin unutulmaya yüz tutmuş yemekleri, özel günlere özgü ritüel yemekleri, coğrafi işaretli ürünleri ve gastronomi turizmi potansiyeli bütüncül bir bakış açısıyla değerlendirilmiştir. Özellikle Güzelyurt (Gelveri) ilçesi üzerinden yapılan incelemelerde, Türk ve Rum

halklarının uzun yıllar birlikte yaşamasının yöre mutfağına yansıttığı kültürel çeşitlilik dikkat çekmektedir. Aksaray mutfağı, sahip olduğu zengin yemek çeşitliliği ve otantik lezzetleriyle sadece yerel halk için değil, gastronomi meraklısı turistler için de önemli bir destinasyon potansiyeli sunmaktadır. Bamya çorbası, Gelveri tavası, İncelek yufkası, Aksaray tahinlisi gibi hem geleneksel hem de coğrafi işaretli ürünler, şehrin mutfak kimliğini özgünleştiren değerler arasında yer almaktadır. Bununla birlikte düğün, doğum, ölüm, Ramazan gibi özel günlerde hazırlanan yemeklerin hem birer toplumsal ritüel hem de kültürel aktarım aracı olarak işlev gördüğü söylenebilir.

Gastronomi turizmi yalnızca ekonomik değil, aynı zamanda kültürel bir kalkınma aracıdır. Bu bağlamda Aksaray ilinde geleneksel yemeklerin sistemli şekilde belgelenmesi, reçetelendirilmesi ve turizm sektörüyle entegre biçimde değerlendirilmesi gerekmektedir. Yerel yönetimler, kamu kurumları ve gastronomi alanındaki sivil toplum kuruluşlarının iş birliğiyle yürütülecek tanıtım, eğitim ve uygulama temelli projeler hem yöresel mutfak kültürünün korunmasına hem de ilin marka değerinin artmasına katkı sağlayacaktır.

Özellikle Aksaray Yöresel Yemek Yarışması gibi yerel girişimlerin devamlılığı sağlanmalı, restoran ve konaklama işletmelerinin menülerinde geleneksel yemeklere daha fazla yer verilmelidir. Ayrıca dijital pazarlama ve sosyal medya araçları kullanılarak Aksaray mutfağına yönelik ulusal ve uluslararası tanıtımlar yapılması, bölgenin gastronomi turizmi açısından görünürlüğünün artmasını sağlayacaktır.

Sonuç olarak, Aksaray ili zengin mutfak kültürü, tarihsel birikimi ve otantik lezzetleri ile gastronomi turizmine entegre edilmesi gereken önemli bir merkezdir. Bu potansiyelin doğru stratejilerle değerlendirilmesi hem kültürel mirasın korunmasına hem de yerel kalkınmanın desteklenmesine katkı sunacaktır.

KAYNAKÇA

- Acar, Y. (2016). Gastronomi turizmi kapsamında Aksaray ili Güzelyurt (Gelveri) yöresel mutfağının unutulmaya yüz tutmuş tatlarının değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(1), 81–86.
- Akman, H. (2018). *Geleneksel düğün ritüelleri ve yemek kültürü*. Aksaray Üniversitesi Yayınları.
- Altaş, A. (2016). Aksaray ilinin tanıtımında yöresel yemeklerin kullanılamaması sorunu ve muhtelif çözüm önerileri. *I. Uluslararası Aksaray Sempozyumu (Kültür, Tarih, Din, Medeniyet)*, 55–66.
- Aslan, Z. Güneren, E. ve Çoban, G. (2014), 'Destinasyon Markalaşma Sürecinde Yöresel Mutfağın Rolü: Nevşehir Örneği' *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2 (4), ss. 3-13.
- Bölükmeşe, N. (2008). *Aksaray geleneksel düğün yemekleri*. Aksaray İl Kültür Müdürlüğü.
- Cömert, M. ve Özkaya, F. (2014). Gastronomi Turizminde Türk Mutfağının Önemi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(2), 62-66.
- Çapan, N. (2005). *Ölüm ritüelleri ve yemekler*. Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Çıtak, F. (2008). *Doğum sonrası geleneksel beslenme örnekleri*. Selçuk Üniversitesi Yayınları.
- Doğan, S. (2019). Turizm haftası etkinlikleri kapsamında yöresel yemek yarışmaları: Aksaray örneği. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 7(3), 1958–1982.
- Doğaray, M. (2009). *Aksaray'da özel gün yemekleri ve kültürel yansımaları*. Aksaray Kültür Derneği Yayınları.
- Eğri, M. (2013). *Aksaray kent coğrafyası*. (Yayımlanmış yüksek lisans tezi). Aksaray Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Erol, H. (2018). *Aksaray mutfak kültürü ve yöresel yemekleri*. Ankara: Demirok Matbaacılık.
- Filikçi, A., & Işık, N. (2018). Aksaray ili Eski ilçesi geleneksel bir buğday ürünü: Cüçgük. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek 1), 78–85.
- Güldemir, O., & Işık, N. (2019). Aksaray mutfak kültürü ve yemekleri. *IV. Uluslararası Aksaray Sempozyumu*, 24–26 Ekim 2019, Aksaray.
- İşler, A. (2005). *Aksaray'da doğum ve ölüm yemekleri*. Aksaray Kültür Yayınları.

- Karadal, H., & Gündoğdu, G. (2012). Kültürel turizmin kümelenme potansiyeli: Aksaray örneği. *Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 2012(1), 155–162.
- Karim, S. A. ve Chi, C. G. Q. (2010), 'Culinary Tourism as A Destination Attraction: An Empirical Examination of Destinations' Food Image' *Journal of Hospitality Marketing & Management*, 19, ss. 531-555.
- Koçak, S., & Ceylan, H. (2006). *Aksaray'da düğün ritüelleri ve yemekleri*. Aksaray Üniversitesi Yayınları.
- Sert, A. N. (2025). Aksaray ilinin gastronomi potansiyelinin SWOT analizi ile değerlendirilmesi. *Üçüncü Sektör Sosyal Ekonomi Dergisi*, 60(1), 426–443.
- T.C. Aksaray İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Resmi Sitesi (2025). *Aksaray* (E.T.:04.07.2025). <https://aksaray.ktb.gov.tr/TR-63644/yore-mutfagi.html>
- Tokay, M.M. ve Şallı, G. (2025). Bağlayıcılar/Tamalayıcılar. *Temel Mutfak Teknikleri 1*. Gelişim Üniversitesi Yayın Evi, İstanbul.
- Topal, N. (2006). Anadolu Selçukluları devrinde Aksaray şehri. *Enstitü Matbaacılık Kültür Yayınları*, Ankara.
- Türk Patent ve Marka Kurumu. (2025). *Aksaray coğrafi işaret listesi*. (E.T.:05.06.2025). <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/liste?il=68&tur=&urunGrubu=&adi=>
- Uğur, B. (2013). *Tarihsel süreç içerisinde Aksaray* (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). Yakın Doğu Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü.
- Uzunağaç, C. (2014). *Türk mutfak tarihinden portreler*. İstanbul: Akademi Yayınları.
- Yazıcıoğlu, İ., Sormaz, Ü., & Canbolat, C. (2022). *Türkiye lezzet rotaları*. İstanbul: Tat Kültür Yayıncılık.

ANKARA İLİ YEMEK KÜLTÜRÜ

Esradeniz DOĞAN¹

GİRİŞ

Evrimsel süreç boyunca insanoğlu, çevresinin sunduğu imkanlar doğrultusunda deneme-yanılma yöntemiyle çeşitli beslenme pratikleri geliştirmiştir. Yaşamını sürdürebilmek ve beslenme ihtiyacını karşılayabilmek için tüketilebilir nitelikteki tüm kaynaklardan yararlanan insanlar, bulundukları çevrenin besinsel olanaklarıyla doğrudan ilişkili olarak biyolojik evrimlerini şekillendirmiştir. İlk dönemlerde beslenme ihtiyacı, çevrede bulunan yiyeceklerin tüketimiyle karşılanırken, bu süreç arkeolojik buluntular aracılığıyla günümüze dair önemli veriler sunmaktadır. Nitekim seramik kap parçaları, hayvan kemikleri, bitki kalıntıları, öğütme taşları, tarım aletleri, fırın ve ocak kalıntıları ile depolama kapları doğrudan beslenmeyle bağlantılı materyaller arasında yer almaktadır. Bunun yanında yerleşim düzenindeki değişimler, nüfus artışı, kentleşme, üretim ilişkilerindeki dönüşümler ve tinsel-büyüsel nitelikli eşyalar da dolaylı olarak beslenme kültürüyle ilişkilendirilmektedir. Bu tür eşyalar yalnızca ölü gömme ritüellerinde değil, aynı zamanda verimli ürün elde etme, başarılı avlanma ya da tarım alanlarını felaketlerden koruma gibi işlevlerle de bağlantılıdır. Binlerce yıl öncesine dayanan bu buluntular, yemek kültürünün tarihsel sürekliliğini ve geleneksel temellerini anlamada önemli veriler sağlamaktadır (Zeyrek, 2011: 8; Şensoy ve Tiritioğlu, 2018: 210; Selimoğlu, Bektaş, Özkoçak ve Gültekin, 2018: 392).

Anadolu'nun farklı bölgelerinde olduğu gibi Ankara'da da geçmiş uygarlıkların beslenme alışkanlıklarını incelemek, günümüz mutfak kültürünün kökenlerini kavramak açısından büyük önem taşımaktadır. Bu bağlamda gerçekleştirilen çalışmalarda Anadolu mutfak kültürünün tarihsel gelişimi kronolojik bir yaklaşımla ele alınmakta; Orta Anadolu'da yaşayan Neolitik insanın beslenme biçimlerinden başlayarak farklı toplumların yeme-içme pratikleri incelenmektedir. Bu süreçte elde edilen veriler Ankara mutfağının oluşumunda etkili olan tarihsel ve kültürel dinamikleri anlamaya da ışık tutmaktadır (Şensoy ve Tiritioğlu, 2018: 211).

KAVRAMSAL ÇERÇEVE

¹ Doktorant, Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı, dogan.esradeniz@ogr.hbv.edu.tr, <https://orcid.org/0000-0002-1615-9564>.

Ankara'nın Tarihsel Gelişimi

Türkiye'nin İç Anadolu Bölgesi'nde yer alan Ankara, yalnızca başkent kimliğiyle değil, aynı zamanda köklü bir mutfak kültürüyle de dikkat çekmektedir. Coğrafi konumu, iklim özellikleri ve tarihsel süreç içerisinde farklı toplulukların kültürel etkileşimleri, Ankara mutfağının zenginleşmesine katkı sağlamıştır. Hububat temelli beslenme alışkanlıkları, et yemekleri ve hamur işleriyle öne çıkan Ankara mutfağı, aynı zamanda kendine özgü çorba, köfte, börek ve tatlı çeşitleriyle de bölgesel Türk mutfağı içinde özel bir yer edinmiştir. Geleneksel yemekler hem gündelik sofralarda hem de düğün, bayram ve özel günlerde kuşaktan kuşağa aktarılan kültürel mirasın önemli bir parçasıdır (Ankara Kültür ve Turizm İl Müdürlüğü, 2016: 104).

Ankara, tarih boyunca farklı uygarlıklara ev sahipliği yapmış, sürekli yerleşimin görüldüğü önemli bir kenttir. Kentin bugünkü sınırları ve çevresinde gerçekleştirilen arkeolojik çalışmalar, Paleolitik Çağ'dan itibaren bölgede toplu yaşamın sürdüğünü göstermektedir. Neolitik ve Bakır Çağı'na ait buluntular, Ankara ve çevresinde yerleşik düzenin çok eski dönemlere dayandığını ortaya koymaktadır. Ancak, mevcut arkeolojik veriler ışığında şehrin kim tarafından ve hangi tarihte kurulduğu kesin olarak belirlenememektedir (Ankara Büyükşehir Belediyesi, 2023).

Hititler döneminde, bölgenin yerleşim merkezi olarak kullanıldığı ve özellikle Mürted Ovası yakınlarındaki Bitik ile Gavurkale kalıntılarının bu dönemin izlerini taşıdığı bilinmektedir. Hititlerin ardından bölge Friglerin hakimiyetine girmiştir. Antik kaynaklarda Ankara'nın kurucusu olarak Frig Kralı Midas gösterilmekte ve kente Frigler tarafından "gemi çıkışı" anlamına gelen Ankyra adının verildiği belirtilmektedir. Frig başkenti Gordion'un ise günümüzde Polatlı ilçesi sınırlarında yer alan Yassıhöyük'te bulunduğu bilinmektedir. Friglerden sonra sırasıyla Lidyalılar, Persler ve Makedonyalılar bölgeye hakim olmuştur. Pers Kralı I. Dareios döneminde inşa edilen ve "Kral Yolu" olarak bilinen ticaret ve askeri güzergâhın Ankara'dan geçmesi, kentin stratejik önemini artırmıştır. Büyük İskender'in Anadolu seferleri sırasında bir süre bölgede ikamet ettiği de antik kaynaklarda yer almaktadır (Ankara Büyükşehir Belediyesi, 2023).

M.Ö. III. yüzyılda Galatların bölgeye yerleşmesiyle birlikte Ankyra, Tektosag boyunun başkenti haline gelmiştir. Roma İmparatoru Augustus'un M.Ö. 25 yılında Galatya'yı Roma topraklarına katmasının ardından ise kent, Galatya eyaletinin başkenti olmuştur. Roma ve sonrasında Bizans dönemlerinde Ankara, askeri ve lojistik önemini korumuş; Bizans hakimiyeti 1073 yılına kadar devam etmiştir. Malazgirt Meydan Muharebesi'nin (1071) ardından başlayan Türklerin Anadolu'ya kitlesel yerleşimi ile birlikte, Selçuklular 1073'te Ankara'yı fethetmiştir.

Ancak kent, sonraki süreçte Bizans, Danişmentliler ve Selçuklular arasında el değiştirmiştir. Selçuklu Sultanı Alaeddin Keykubat döneminde şehir önemli imar faaliyetlerine sahne olmuştur. Moğol istilasından sonra Ankara, İlhanlıların kontrolüne girmiş, ardından Ahiler tarafından yerel ölçekte yönetilmiştir. Ahiler, yalnızca Ankara’da değil, genel olarak Anadolu’nun Türkleşme sürecinde önemli rol oynamıştır (Ankara Büyükşehir Belediyesi, 2023).

Osmanlı döneminde ise Ankara, sınır kenti niteliğini sürdürmüştür. Kentin adı, İslami devirlerde Engürü ve Angora biçimlerinde kullanılmıştır. 1402’de Çubuk Ovası’nda gerçekleşen Ankara Savaşı, şehrin tarihinde kritik bir dönüm noktasıdır. Timur’un Anadolu’dan çekilmesinin ardından, Fetret Devri’nin sona ermesiyle Ankara yeniden Osmanlı topraklarına katılmıştır. Osmanlı Devleti’nin son dönemlerinde, Balkan Savaşları ve I. Dünya Savaşı’nın yarattığı siyasi ve askeri koşullar nedeniyle, başkentin güvenlik açısından Anadolu’ya taşınması gündeme gelmiştir. Mustafa Kemal Paşa’nın 27 Aralık 1919’da Ankara’ya gelişi ve 23 Nisan 1920’de Türkiye Büyük Millet Meclisi’nin açılması ile şehir, Milli Mücadele’nin yönetim merkezi haline gelmiştir. 13 Ekim 1923’te çıkarılan kanunla Ankara, Türkiye Cumhuriyeti’nin başkenti ilan edilmiş; 29 Ekim 1923’te Cumhuriyet’in ilanı ile birlikte kent hızlı bir imar sürecine girmiştir. Böylece Ankara, köklü tarihi mirası üzerine modern bir başkent kimliği kazanmıştır (Ankara Büyükşehir Belediyesi, 2023).

Ankara Yemek Kültürü

Ankara yemek kültürü hem zengin yemek çeşitliliği hem de tarihsel ve kültürel kökleri ile Türk mutfak kültürünün önemli bir parçasını oluşturmaktadır. Çorbalar, et yemekleri, pilavlar, köfteler, dolmalar, börekler, hamur işleri, tatlılar ve ekmekler gibi geniş bir yelpazede yer alan geleneksel lezzetler Ankara’nın gastronomik kimliğini yansıtmaktadır (Uysal ve Tekin, 2025).

- **Çorbalar:** Aş çorbası, dutmaç, keşkek çorbası, miyane çorbası, sütlü çorba, tarhana çorbası ve toyga çorbası Ankara mutfağının en bilinen çorbalarıdır (Ankara Büyükşehir Belediyesi, 2025).
- **Et Yemekleri:** Ankara tavası, alabörtme, calla, çoban kavurması, ilişkik, kapama, orman kebabı, patlıcanlı et, sızgıç, siyel ve siyer öne çıkan et yemekleri arasındadır (Ankara Büyükşehir Belediyesi, 2025).
- **Pilavlar:** Bici, bulgur pilavı, oğmaç aş ve pıt pıt pilavı başlıca pilav çeşitleridir (Ankara Büyükşehir Belediyesi, 2025).

- **Köfteler:** Kadınbudu köfte, mücirim köftesi, yumurtalı köfte, tohma ve tiridi köfte Ankara mutfağında yer alan köfte türleridir (Ankara Büyükşehir Belediyesi, 2025).
- **Dolmalar:** Efelek dolması, mantı, şirden dolması (bumbar), yalancı dolma ve yaprak dolması en sevilen dolma çeşitleri arasında bulunmaktadır (Ankara Büyükşehir Belediyesi, 2025).
- **Börekler ve Çörekler:** Altüst böreği, ay böreği, bohça böreği, entekke böreği, hamman, kaha kol böreği, papaç, pazar böreği, tandır böreği ve yalkı bölgeye özgü örneklerdendir (Ankara Büyükşehir Belediyesi, 2025).
- **Yemekler:** Carcıran, bici aşı, çılıbr, çırpma, göçe, göter, kale, keşkek yemeği, köremez, mıhlama, omaç, papara, saz, tatmak tiridi ve topaç sayılabilir (Ankara Büyükşehir Belediyesi, 2025).
- **Hamur İşleri:** Bazlama, cızlama, gözleme, nevizme, öllüğün körü ve su böreği geleneksel hamur işleri arasında yer almaktadır (Ankara Büyükşehir Belediyesi, 2025). Ankara için en önemli iki diğer hamur işi ise Ankara simidi ve Beypazarı Kuruşu'dur. Görselleri Resim 1 ve 2'de gösterildiği gibidir.



Resim 1. Ankara Simidi (www.akd.com.tr, 2024).



Resim 2. Beypazarı Kuruşu (www.yemek.com, 2025).

- **Tatlılar ve Kompostolar:** Ayva boranası, baklava, bırtlak, daşlak, ekir, fıslak, hoşmerim, kabak tatlısı, karga beyni, kar helvası, kaygana, köyter, omaç, perçem, saraylı, tiltil helvası, tuhafıye, zerdali boranası ve zerdali hoşafı mutfağın tatlı çeşitlerini oluşturmaktadır (Ankara Büyükşehir Belediyesi, 2025).
- **Ekmekler:** Bazlamacın, bezdirme, gizleme, çerpit, ebem ekmeği, kartalaç, kömbe, kete, saçkıran, serit ve yarımca gibi çeşitler Ankara mutfağında öne çıkan geleneksel ekmeklerdir (Ankara Büyükşehir Belediyesi, 2025).

Ankara'nın Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi

Ankara 93 farklı yöresel ürünle Türkiye'nin en fazla yemek çeşidine sahip üçüncü ili konumundadır ve gastronomi turizmi açısından önemli şehirlerden biridir. Ankara döneri, Ankara simidi, Beypazarı kurusu ve Şereflikoçhisar tahinli pidesi gibi hızlı tüketilebilen ürünlerin varlığı, şehrin hem günlük ziyaretçi profiline hem de yerel deneyim arayan turistlere hitap eden bir gastronomik çeşitlilik sunduğunu göstermektedir. Ancak bunlara rağmen Ankara'nın gastronomi turizmi potansiyelinin yeterince tanıtılmadığı, özellikle paket tur programlarında gastronominin sınırlı şekilde yer aldığı da belirtilmektedir (Arı ve Araç, 2024). Bu durum var olan mutfak mirasının turistik değere dönüştürülmesinde önemli bir eksikliği ortaya koymaktadır.

Tuna ve Özyurt (2018), Kültür ve Turizm Bakanlığı çalışanları, akademisyenler, özel sektör temsilcileri ve gurme yazarlarından oluşan 17 katılımcı ile gerçekleştirdikleri görüşmeler sonucunda, Ankara'nın yöresel yemeklerinin tanıtımında belirgin eksiklikler bulunduğunu ortaya koymuştur. Araştırmada köy mutfaklarına ait geleneksel tatların günümüz tüketim alışkanlıklarına uyarlanarak envanterinin oluşturulması, gastronomi eğitimi veren kurumlarda yerel yemeklere daha fazla yer verilmesi ve akademi-sektör iş birliğinin güçlendirilmesi gerektiği vurgulanmıştır. Bu bulgular doğrultusunda çalışma Ankara'nın gastronomi turizmi potansiyelinin görünür hale gelmesi için hem kurumsal hem de toplumsal düzeyde atılması gereken adımlara ışık tutmaktadır.

Gazelci ve Şahingöz (2023)'ün Ankara için geliştirdiği yerel gastronomi rotası çalışması Ankara'nın gastronomik kimliğinin somut bir turizm ürününe dönüştürülebileceğini ortaya koymaktadır. Çalışmada Çubuk, Beypazarı, Kızılcahamam, Nallıhan ve Kalecik gibi ilçeleri kapsayan bir rota önerilmiş ve bu rota kapsamında özellikle Çubuk turşusu, Ankara simidi, Beypazarı kurusu ve Kalecik karası gibi yerel ürünlerin öne çıkarıldığı belirtilmiştir. Yerel gastronomi rotalarının oluşturulması destinasyonların gastronomik değerlerinin sistematik biçimde görünür hale getirilmesine ve turist deneyiminin çeşitlendirilmesine önemli katkılar

sağlamaktadır. Bu tür rotalar hem yöresel ürünlerin kültürel bağlamı içinde sunulmasına olanak tanımakta hem de destinasyonun bütüncül bir gastronomi kimliği geliştirmesine yardımcı olmaktadır (Duda, 2024).

Bu bulgular ışığında Ankara'nın gastronomi turizmi güçlü bir yerel ürün çeşitliliğine sahip olmasına rağmen tanıtım ve markalaşma açısından geliştirilmesi gereken bir alan olarak değerlendirilmektedir. Doğru stratejik planlama ile şehir hem başkent olmanın sağladığı erişilebilirlik avantajını hem de yerel mutfak mirasını daha görünür bir turizm değerine dönüştürebilecektir. Buna ek olarak kentleşme ve modernleşme süreci Ankara'nın beslenme kültürünü derinden etkilemiş ve ilin gastronomi kimliğini hem dönüştürmüş hem de çeşitlendirmiştir. Çalışmalar Ankara'da geleneksel tatlarla modern kent yaşamının harmanlandığını göstermektedir. Bunun sonucunda dışarıda yemek yeme kültürü gelişmiş ve restoran ile sokak yemeği çeşitliliği artmıştır. Ankara mutfağının bu çeşitliliği ve beslenme kültüründeki dönüşüm, şehir için gastronomik ürün ve deneyim çeşitliliği yaratmakta; doğru tanıtım, rota çalışmaları ve yerel kimliğin korunmasıyla bu çeşitlilik turistler için cazip hale getirilebilecektir (Uysal ve Tekin, 2025).

SONUÇ

Ankara mutfağı hem çeşitliliği hem de tarihsel ve kültürel arka planı ile Türk mutfak kültürünün önemli bir bileşenini oluşturmaktadır. Geleneksel yemeklerin büyük bölümü Anadolu'nun tarımsal üretim biçimlerini, hayvancılık kültürünü ve toplumsal yaşam pratiklerini yansıtmaktadır. Bu yönüyle Ankara mutfağı bölgenin sosyokültürel kimliğini de temsil etmektedir. Ankara gastronomi turizmi açısından önemli bir şehir olsa da sürdürülebilir bir turizm değerine dönüştürülmesi için tanıtım stratejilerinin güçlendirilmesi, yerel gastronomi rotalarının yaygınlaştırılması ve şehirdeki gastronomik deneyimlerin planlanması gerekmektedir. Ankara ili doğru yönlendirmeler ve çalışmalarla turistler için gastronomik açıdan çekici ve özgün bir şehir haline gelebilecektir. Böylece il hem kültürel mirasını koruyabilecek hem de gastronomi turizmi alanında rekabetçi bir destinasyon haline gelebilecektir. Bu bağlamda Ankara gastronomisinin geliştirilmesi yerel kültürün görünürlüğü ve sürdürülebilirliği açısından stratejik öneme sahiptir.

KAYNAKÇA

Ankara Büyükşehir Belediyesi. (2023). Ankara'nın Kısa Tarihi. Ankara Kent Rehberi. <https://www.ankara.bel.tr/ankara-kent-rehberi/ankara-nin-kisa-tarihi>. Erişim tarihi: 30.09.2025.

- Ankara Büyükşehir Belediyesi. (2025). Ankara Mutfağı. <https://www.ankara.bel.tr/ankara-kent-rehberi/ankara-mutfagi>. Erişim tarihi: 02.12.2025.
- Ankara Kültür ve Turizm İl Müdürlüğü. (2016). *Ankara Rehberi*. (Ed. Doğan Acar). T. C. Ankara Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, Ankara.
- Ankara Simidi. (2024). <https://www.akd.com.tr/proje/ankara-mutfagi.html>. Erişim tarihi: 03.10.2025.
- Arı, G., ve Araç, E. (2024). Gastronomi turizmi SWOT analizi: Ankara örneği. *Journal of Silk Road Tourism Research*, 4 (2), s. 101-108.
- Bey pazarı kurusu. (2025). <https://yemek.com/tarif/beypazari-kurusu/>. Erişim tarihi: 03.10.2025.
- Duda, T. (2024). Culinary Heritage Routes as a Part of Regional Identity and Original Tourist Product. *European Research Studies Journal*, Volume XXVII, Issue 3, p. 1424-1431.
- Gazelci, S. C., ve Şahingöz, S. A. (2023). Ankara yerel gastronomi rotası ve lezzet haritası (Ankara local gastronomy route and taste map). *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 11 (2), s. 991-1007.
- Muharrem, T., ve Özyurt, B. (2018). Ankara’da gastronomi turizminin değerlendirilmesi: Nitel bir araştırma (Evaluation of Gastronomy Tourism in Ankara: A Qualitative Research). *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 6 (Special Issue 3), s. 73-87.
- Selimoğlu, E., Bektaş, Y., Özkoçak, V., ve Gültekin, T. (2018). Beslenme şeklinin zaman içindeki tarihsel yolculuğu. *SETSCI Conference Proceedings*, Vol. 3, s. 390-398.
- Şensoy, F., ve Tiritoğlu, S. (2018). Beslenme Arkeolojisi: Günümüz Ankara Yemeklerinde Geçmişin İzleri. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, s. 209-233.
- Tuna, M & Özyurt, B. (2018). Ankara’da gastronomi turizminin değerlendirilmesi: Nitel bir araştırma. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 6(Special Issue 3), 73-87.
- Uysal, M., ve Tekin, G. (2025). Ankara’nın Kentleşme Süreci İçinde Kent ve Beslenme Kültürü İlişkisi. *İDEALKENT*, 17(47), s. 150-176.
- Zeyrek, A. N. (2011). Eski Roma Uygarlığında Beslenme Kültürü. Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Arkeoloji Ana Bilim Dalı, (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Gaziantep.

ÇANKIRI İLİ YEMEK KÜLTÜRÜ

Lisansüstü Öğrenci Neslihan BAĞLAR¹

GİRİŞ

Bir milletin kültürel kimliğini oluşturan maddi ve manevi değerler arasında mutfak önemli bir yere sahiptir. Ülkemizde yemek yeme alışkanlıkları tarihsel ve bölgesel olarak değişiklik göstermektedir. Coğrafi konum, üretim biçimleri, tarihsel süreç, ekonomik ve kültürel ilişkiler, inanç sistemi ve etnik yapı; yöresel beslenme kültürünün oluşumunda belirleyici etkenlerdir (Arlı ve Gümüş, 2007: 156; Güneş vd., 2008).

Kökleri çok eskilere dayanan Türk mutfak kültürü, zengin çeşitliliği ve geniş coğrafi yayılımıyla dünyanın en önemli mutfakları arasında yer almaktadır. Türkiye’de yerel mutfakların özgün etkilerini içinde barındıran köklü ve çok yönlü bir mutfak kültürü yaşamaktadır (Güler, 2010: 29).

Bu çalışmanın amacı, Çankırı ilinin sahip olduğu mutfak kültürünü farklı açılardan incelemektir. Çalışma kapsamında Çankırı ili; yemek kültürü, yöreye özgü yemekler, özel günlere ait yeme-içme gelenekleri, şehrin sahip olduğu coğrafi işaretli ürünler ve gastronomi turizmi potansiyeli bakımından ele alınmıştır.

Çankırı İline İlişkin Genel Bilgiler

İç Anadolu Bölgesi’nin bir ili olan Çankırı, bölgenin Orta Kızılırmak Bölümü ile Karadeniz Bölgesi’nin Batı Karadeniz Bölümü arasındaki geçiş alanında yer almaktadır (Tuna, 2010: 221). 2025 yılı itibarıyla Çankırı ilinin nüfusu 176.093 kişiye ulaşmıştır (Nüfus İstatistikleri Portalı, 2025).

Çankırı, Batı’da antik dönemde Bithynia (Bitinya), Doğu’da ise Pontus olarak adlandırılan bölgeler arasında yer alan Paflagonya Bölgesi’nde konumlanmaktadır. Şehrin antik ismi Gangra olup, bu isim günümüze kadar korunmuştur. Gangra adı, Grek ve Roma dönemlerinde belgelenmiş ve klasik dönemden Luvi dönemine kadar uzanan yerel bir ad olarak kullanılmıştır. Antik Luvi ismi olan “Gangra”, halk arasında etimolojik olarak “çan” ve “kırık” kelimeleriyle ilişkilendirilerek günümüzdeki Çankırı adını almıştır. Osmanlı döneminde ise şehir, antik adını büyük ölçüde koruyarak Kangırı veya Kângarı olarak anılmıştır (Çankırı İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2025).

Çankırı merkez topraklarının yaklaşık %51,6’sı tarım alanlarıyla kaplıdır. Bu alanların yaklaşık %80’inde buğday, arpa, yulaf ve çeltik gibi tahıl bitkileri yetiştirilmektedir. Tarım alanlarının geriye kalan bölümünde ise az miktarlarda bitkilerinden ayçiçeği, patates ve şeker pancarı, baklagillerden yeşil mercimek, nohut ve kuru fasulye, yem bitkilerinden yonca, korunga, mısır ve dane yetiştirilmektedir (Tuna, 2010: 228-229).

Çankırı Yemek Kültürü & Yeme Alışkanlıkları

Çankırı’da geleneksel beslenme kültürü günümüzde de etkisini sürdürmektedir. Yöre halkının yemek alışkanlıkları Orta Anadolu mutfak özelliklerini yansıtır. Beslenmenin temelini buğday ve buğdaydan elde edilen ürünler oluşturur. Tarhana, bulgur, keşkek, yarma ve erişte gibi yiyecekler genellikle evlerde, aile ekonomisi çerçevesinde hazırlanır (T.C. Çankırı Valiliği, 2025).

Çankırı’da yemek ve sofrada, bölgesel olarak küçük farklılıklar gösterse de genel anlamda benzer gelenekleri sürdürmektedir. Geleneksel olarak, özel dokunmuş sofrada bezlerinin üzerine yerleştirilen büyük bakır sinilerle yer sofraları kurulur. Sofranın etrafına önce yaşlılar, ardından erkekler, kadınlar ve çocuklar oturur. Yemekler bakır sahanlarda ortaya konur, herkes önüne denk gelen kısımdan yemeğini alır. Sofradaki en yaşlı kişi başlamadan kimse yemeğe başlamaz, yemek her zaman besmeleyle açılır ve dua ile sonlandırılır. Zamanla teknolojik gelişmeler Çankırı yöresi halkının yaşam tarzını etkilese de tüm bu

¹ Pamukkale Üniversitesi, ORCID: 0009-0002-8094-4417, neslihan.bgl@gmail.com

değişimlere rağmen sofradaki oturma düzeninde, yemek çeşitlerinde ve büyüklere gösterilen saygıda önemli bir değişiklik olmamıştır (Arslan, 2007: 3).

Yöreye Özgü Yemekler

Çankırı mutfağı, çorba ve et yemeklerinden tatlılara, organik tarhana, sucuk, kavurma ve konserve gibi kışlık ürünlere kadar uzanan geniş bir lezzet yelpazesine sahiptir. Bu ürünlerin birçoğu coğrafi işaret tesciliyle koruma altına alınmıştır. Orta Anadolu mutfak kültürünün etkilerini yansıtan Çankırı’da, özellikle *Sarımsaklı Et* öne çıkan yöresel yemeklerden biridir. Sebze ve kuşbaşı etin güveçte pişirilmesiyle hazırlanan *Yâren Güveci* de kentin özgün lezzetlerinden biridir. Çankırı mutfağı yalnızca et ve sebze yemekleriyle sınırlı değildir. Hamur işleri ve tatlılar da bu kültürün önemli bir parçasıdır. Yumurta, un ve irmikle yapılan *Yumurta Tatlısı*; baklavaya benzeyen *Hameyli Tatlısı*, tereyağı, un ve tuzla hazırlanıp balla sunulan *Höşmerim Tatlısı* yöre mutfağının özgün tatlı çeşitlerinden bazılarıdır (Çankırı İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2025).

Çankırı mutfağına özgü ürünler Tablo 1.’de gösterilmektedir.

Tablo 1. Çankırı İline Özgü Yemekler

TATLILAR	ÇORBALAR	ET YEMEKLERİ	SEBZE YEMEKLERİ	HAMUR İŞLERİ
Avuz	Cümcük Hamuru Çorbası	Bütün Et	Yeşil Domates Yemeği	Çankırı Kıymalı
Baklava	Domatesli Pirinç Çorbası	Çarşı (Fırın) Göveci	Kabak Boranası	Çullama
Bal Kabağı Tatlısı	Karışık Çorba	Erikli Et Yemeği	Kabak Kabuğu Kavurması	Gözleme
Peliza	Sızgıçlı veya Kuru Kıymalı Tarhana Çorbası	Ev Göveci	Karaturp Kavurması	Yazma Çöreği
Ehlibülür	Sütlü Çorba	Kıyma Göveci	Kuru Kabaklı Nohut Yemeği	Cevizli Erişte
Ev Kadayıfı	Tatar Böreği	Kuru Kıymalı Ispanak Yemeği	Kuru Patlıcan Yemeği	Cızlama
Hameyli	Toyga Çorbası	Kuru Kıymalı Kadın Parmağı	Kurutulmuş Yeşil Fasulye Yemeği	İnce Börek
Hoşmerim	Tutmaç	Sarımsaklı Et	Kuru Kıymalı Yumurtalı Biber Kavurması	İri Hamur
Pekmezli Peliza	Un (Miyane) Çorbası	Doş (Böğür) Dolması	Kurutulmuş Biber Kavurması	Ispanaklı Börek
Pıhtı	Yarma Çorbası	Sızgıçlı Kapuska (Kelem Aşı)	Kurutulmuş Biber Kızartması	Küpecik Peynirli Erişte
Tırtıl Tatlısı	Yeşil Mercimekli Erişte Çorbası	Sızgıçlı Kuru Fasulye	Yeşil Fasulye Kavurması	Muska
Un Helvası	İşkembe Çorbası	Sızgıçlı Patates Yemeği	Mücver	Oklağaç (Oklava) Ekmeği
Yoğurt Tatlısı	Tavuklu Bamya	Ayvalı Et Yemeği	Patlıcan Boranası	Pirohi

Yumurta Tatlısı	Etlı Bamyası	Sızgıçlı Nohutlu Pırasa	Kurutulmuş Yeşil Fasulye Kavurması	Su Böreği
Yumurtalı Un Helvası	DOLMALAR	Mıhlama	GELENEKSEL KIŞ HAZIRLIKLARI	Cıvık Çörek
Zerdeçallı Un Helvası	Etlı Yaprak Dolması	PİLAVALAR	Ülüşkü (Ev Sucuğu)	Kakırdaklı (Gagırdaklı) Ekmek
Çekme Helva	Kuru Biber Dolması	Benli (Benekli) Pilav	Kelek Turşusu	Otlı (Ispanaklı) Ekmek
ZEYTİNYAĞLILAR	Kuru Kıymalı Kabak Dolması	Etlı Pilav (Sünnet Pilavı)	Küpecik (Küpecük) Peyniri	Tava Böreği
Efelek Sarması	Kuru Patlıcan Dolması	Fıfıt Aşı	Ev Pastırması	Tava Çöreği
Yumurta Salatası	Taze Patlıcan Dolması	Keşkek	Sızgıç	Nokul (Mayalı)
Zeytinyağlı Lahana (Kelem) Sarması	Yeşil (Gök) Domates Dolması	Kundak (Gundak) İçi	Kakırdak	Kuru Kıymalı İçli Ekmek
Zeytinyağlı Yaprak Sarması		Yeşil Mercimekli Bulgur Pilavı	Kuru Kıyma	Tirit
Gömmes		Tavuklu Pilav	Kuyruk Yağı	Nokul (Şekerli)

Kaynak: T.C. Çankırı Valiliği ve Çankırı Kùltürünü Yaşatma Derneği (2023).

Özel Gün Yemekleri

Çankırı, geleneklerin korunduğu ve tarıma dayalı bir il olduğu için "yâran" geleneği hâlâ yaşatılmaktadır. Tarım, kùltürü şekillendirmiş ve yaşamı yönlendirmiştir. Günümüzde de kış mevsiminde, *Yâran Odaları* veya *Yâran Evleri*'nde halk oyunları, türküler, eğlenceler, yemek ve gençlerin eğitimi yapılır. Yâran kùltürü, dini, ahlaki ve toplumsal kuralları bireylere aktarır; dinlenme, eğlenme, yardımlaşma, eğitim, sosyal dayanışma ve güzel sanatların öğretilmesini sağlar (Çayır, 2011: 83).

Yâran sohbetlerinde gecenin belirli bir kısmı yemeğe ayrılır. Çavuş, Başağa'ya yemeklerin hazır olduğunu bildirir ve yârenler ellerinde sofrası bezleriyle içeri girip diz üstü oturarak yer sofralarını kurar. Yemekler düğün çorbası, yâran güveci, etli pilav, bamyası, tatlı ve hoşafdan oluşur ve tahta kaşıkla yenir. Yemeğe önce Büyük Başağa başlar; pilava sıra gelince Çavuş kaşıkları yârenlerin durumuna göre pilava sapar. Ardından Başağa "Afıyet olsun" der ve yemek devam eder (Yalçın, 2021: 245).

Çankırı'da oğlan tarafı, kız istemeye giderken araya soğukluk girmesin diye soğuk su içmez. Kız tarafı eğer rızalı değilse, tekrar istemeye gelinmemesi için ılık çay ikram eder. Dünürlüğe aile büyükleri katılır, oğlan tarafı yanında çay, şeker ve katmer götürür. Kız tarafı ise şerbet, çay veya kahve ikram eder. Hazırlanan sofrada birlikte yemek yenir ve söz kesilmiş olur. Nişan öncesi "evsuk" adı verilen alışverişı yapılır, nişan kız evinde düzenlenir. Kadınların katılımı yoğundur; erkekler yüzük taktıktan sonra ayrılır. Misafirlere kavrulmuş nohut, buğday veya mısır ikram edilir (Şentürk, 2019: 3-4).

Düğünlerde cuma günü kız ve oğlan evinde kına yakılır. Kına yakımı sonrası kızın başında evliliği tatlı olsun diye helva yapılır. Düğün yemeklerinin başlıcaları keşkek, pilav, çorba ve helvadır. Günümüzde kıymalı pide ve ayran da sunulmaktadır. Gelin evden çıkarken, oğlan tarafından bir kadın bardak kırar ve tabak-kaşık çalarak köy çıkışına kadar götürür; bu, gelinin yeni evine alışması içindir. Gelinin başına buğday, para ve şeker serpilir; kapısına bal ya da tereyağı sürerek bolluk ve bereket dilenir (Şentürk, 2019: 6-17).

Çankırı'da kandil günleri ve üç ayların başlangıcının simgesi olarak un helvası yapılır. Regaip Kandili'nde köylüler helvayı hazırlayıp çörek otlu yağlı gözlemenin arasına koyarak komşulara dağtır. Gözleme

yapılırken sac üzerine tereyağı sürülmesi, bacadan çıkan kokunun ölülerin ruhuna ulaştığına inanılan eski bir geleneğe dayanır. Un yağda kavrulurken çıkan koku, helva yapımı kadar önemlidir. Eski Türk inancına göre bu koku, ölünün arkasından yakılan yağ gibi ruhuna ulaşır. Helva yapılırken çıkan koku ölünün ruhunu beslerken, helvanın kendisi geride kalanlara gönderilen bereketi simgeler (Aslan Cobutoğlu, 2021: 107).

Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünler

Coğrafi işaretlerin korunması, gelişmekte olan ülkelere ekonomik kazançlar sağlarken, aynı zamanda bu ülkelerin ekonomik açıdan görece daha dezavantajlı durumda olan kırsal bölgelerinde yaşayan üreticilere de fayda sağlamaktadır. Kırsal bölgelerdeki ürünlerin coğrafi işaret ile korunması, bu bölgelerin ekonomik kalkınmasının desteklenmesine katkıda bulunur. Coğrafi aynı zamanda geleneksel bilgi ve üretim biçimlerinin korunarak kültürel mirasın yaşatılmasını da sağlar. Böylece coğrafi işaret, yörelerde turizmi ve diğer ekonomik faaliyetleri olumlu yönde etkileyerek bunların ekonomik değere dönüşmesine olanak tanır (Gökovalı, 2007: 149–150).

2025 yılı itibarıyla Türk Patent ve Marka Kurumu'na göre Çankırı iline ait 29 coğrafi işaretli ürün bulunmaktadır. Bu ürünlerden 27 tanesi Mahreç İşareti, iki tanesi ise Menşe Adı kapsamındadır. Söz konusu ürünler Tablo 2.'de gösterilmektedir.

Tablo 2. Çankırı İline Ait Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünler

NO.	ÜRÜN ADI	COĞRAFI İŞARET TÜRÜ	ÜRÜN GRUBU	TESCİL YILI
1	Çankırı Yumurta Tatlısı	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	2017
2	Çankırı Sarımsaklı Et	Mahreç İşareti	Yemekler ve çorbalar	2019
3	Çankırı Yoka (İnce) Ekmek Muskası	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	2020
4	Çankırı Höşmerim Tatlısı	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	2021
5	Çankırı Küpecik Peyniri	Mahreç İşareti	Peynirler	2021
6	Eldivan Yağlı Çöreği	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	2021
7	Çankırı Pıhtı	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	2021
8	Çankırı Tutmaç Çorbası	Mahreç İşareti	Yemekler ve çorbalar	2021
9	Şabanözü Bazlaması	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	2021
10	Çankırı Cimcik Hamuru Çorbası	Mahreç İşareti	Yemekler ve çorbalar	2022
11	Çankırı Ehlibilir	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	2022
12	Çankırı Hameyli Tatlısı	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	2022
13	Çankırı Kıymalı / Çankırı Kapalı Pidesi	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	2022

14	Şabanözü Cızlaması	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	2022
15	Çankırı Bütün Et	Mahreç İşareti	Yemekler ve çorbalar	2023
16	Çankırı Kaya Tuzu	Menşe Adı	Yiyecekler için çeşni / lezzet vericiler, soslar ve tuz	2023
17	Çankırı Kesme Kadayıfı	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	2023
18	Çankırı Yazma Çöreği	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	2023
19	Çerkeş Kurabiyesi	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	2023
20	Çerkeş Su Böreği	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	2023
21	Eldivan Kirazı	Mahreç İşareti	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar	2024
22	Kurşunlu Keşkeği	Mahreç İşareti	Yemekler ve çorbalar	2024
23	Yapraklı Panayır Helvası	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	2024
24	Çerkeş Badıma Bükmesi	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	2024
25	Çerkeş Lokumu	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	2024
26	Çerkeş Pırasa Dolması	Mahreç İşareti	Yemekler ve çorbalar	2024
27	Çerkeş Sırma Baklavası	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	2024
28	Şabanözü Dondurma Helvası	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	2024
29	Kurşunlu Çiçek Balı	Menşe Adı	Bal	2025

Kaynak: Türk Patent ve Marka Kurumu.

Şehrin Gastronomi Turizmi Açısından Önemi

Mutfak turizmi, turistlerle yerel halk arasında gastronomiye dayalı deneyim ve etkileşimlerin paylaşılmasıyla ortaya çıkan kültürel bir etkileşim biçimi olarak tanımlanır (Silkes vd., 2013: 336).

Kültürel destinasyonlar, yerel yiyeceklerin tanıtımı yoluyla ziyaretçi memnuniyetini artırabilir. Gastronomi, bir destinasyonun tanıtımında etkili bir araçtır; çünkü turistlerin bulundukları bölgenin yemek kültürünü tanıması destinasyon deneyiminin önemli bir parçasıdır (Komaladewi vd., 2017: 270).

Çankırı ili, turizm potansiyeli açısından henüz yeterince gelişmemiş bir bölgedir. Ancak ilin gastronomi altyapısına ilişkin bilgilerin derlenip ortaya konulması, gastronomi turizmi için ayırt edici nitelikteki yiyecek, içecek ve gastronomik faaliyetlerin belirlenmesi açısından önem taşımaktadır. Çankırı mutfağının gastronomi turizmine kazandırılması, gıda işletmelerinin daha geniş bir müşteri kitlesine ulaşmasına katkı sağlayacaktır. Ayrıca Çankırı mutfak kültürü, ilin marka şehir olma sürecinde ve tanınırlığının artırılmasında da önemli bir rol üstlenmektedir (Oktay vd., 2017: 1021).

SONUÇ

Çankırı ili zengin bir mutfak kültürüne sahiptir. Birçok ürün, coğrafi işaret kapsamında koruma altına alınmıştır. Çankırı ili gastronomi turizmi bağlamında incelendiğinde, şehrin henüz tam potansiyelini yansıtamadığı görülmektedir. Şehrin mutfak kültürünün tanıtımı ve pazarlanması açısından gastronomi festivalleri ve etkinliklerinden yararlanılabileceği düşünülmektedir.

Gastronomi festivalleri, turistler için önemli bir çekicilik unsuru olup, gastronomi turizminin temel unsurlarından biri olarak kabul edilmektedir. Bir destinasyonun tanıtımı ve pazarlanmasında önemli bir rol oynayan bu festivaller, özellikle yörenin yerel ürünleri, yöresel yemekleri ve mutfak kültürünün tanıtımında büyük önem taşımaktadır (Erciyas ve Yılmaz, 2021: 105).

KAYNAKÇA

Arlı, G., ve Gümüş, H. (2007). Türk Mutfak Kültüründe Çorbalar. Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi Bildirileri, 143–156, Ankara.

Arslan, Y. (2007). Çankırı Yöresi Yemek Kültürü. Çankırı Belediyesi Eğitim ve Kültür Müdürlüğü. (Yayın No. VII). ISBN: 9944539201.

Aslan Cobutoğlu, S. (2021). Gelenekselden Güncele Çankırı Kültüründe Helva. In S. Deniz (Ed.), Türk Kültüründe Helva. Marmara Üniversitesi Yayınları, 100–127.

Çankırı İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. <https://Cankiri.Ktb.Gov.Tr/> (E.T.: 28.09.2025).

Çayır, K. (2011). Çankırı Yaran Meclisinde Bağlamanın Rolü. Çankırı Karatekin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 2(2), 79-92.

Erciyas, N., ve Yılmaz, I. (2021). Gastronomi Turizminin Gelişiminde Gastronomi Festivalleri ve Türkiye’deki Mevcut Durum. Sanat ve Tasarım Dergisi, 1(1), 91–108

Gökovalı, U. (2007). Coğrafi İşaretler ve Coğrafi İşaretlerin Ekonomik Etkileri: Türkiye Örneği. Atatürk Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi, 21(2), 141–160.

Güler, S. (2010). Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları. Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 2(26), 24–30.

Güneş, G., Ülker, H. İ., ve Karakoç, G. (2008). Sürdürülebilir Turizmde Yöresel Yemek Kültürünün Önemi. 2. Ulusal Gastronomi Sempozyumu Bildirileri, Akdeniz Üniversitesi Alanya İşletme Fakültesi, Antalya.

Komaladewi, R., Mulyana, A., & Jatnika, D. (2017). The representation of culinary experience as the future of Indonesian tourism cases in Bandung City, West Java. *International Journal of Business and Economic Affairs*, 2(5).

Nüfus İstatistikleri Portalı. <https://Nip.Tuik.Gov.Tr/> (E.T.: 27.09.2025).

Oktay, K., Tecimen, M., ve Tecimen, E. (2017). Çankırı Mutfak Kültürünün Turizm Potansiyelinin İncelenmesi. 1st International Sustainable Tourism Congress, Kastamonu, Türkiye, 1019–1027.

Silkes, C. A., Cai, L. A., & Lehto, X. Y. (2013). Marketing to the culinary tourist. *Journal of travel & tourism marketing*, 30(4), 335-349.

Şentürk, M. (2019). Çankırı Yapraklı Çevrecik Köyü’nde Unutulmaya Yüz Tutmuş Düğün Gelenekleri. Uluslararası Halkbilimi Araştırmaları Dergisi, 1(2), 1–27.

T.C. Çankırı Valiliği ve Çankırı Kültürünü Yaşatma Derneği (2023). Cumhuriyetimizin Yüzüncü Yılında 100 Çankırı Yemeği. Çankırı Valilik Yayınları.

T.C. Çankırı Valiliği.
<http://Www.Cankiri.Gov.Tr/Mutfak#:~:Text=%C3%87ank%C4%B1r%C4%B1%20y%C3%B6resinde%20geleneksel%20beslenme%20bi%C3%A7imi,%C3%A7er%C3%A7evesinde%20y%C3%B6re%20halk%C4%B1%20kendisi%20%C3%Bcretir.> (E.T.: 27.09.2025).

Tuna, F. (2010). Çankırı’nın Coğrafi Özelliklerinin Şehirsiz Gelişim Potansiyeli Yönünden Değerlendirilmesi. Marmara Coğrafya Dergisi, 21, 219–239.

Türk Patent ve Marka Kurumu. Coğrafi İşaretler Portalı. <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/liste?il=47> (E.T.: 28.09.2025).

Yalçın, E. (2021). Çankırı Yâran Sohbetlerinde Mitolojik Ögeler. Çukurova Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 30(2), 239–251.

GİRİŞ

Bir topluluğa ait kültürel kimliğin oluşturulmasında ve gelecek nesillere aktarılmasında gastronomik unsurlar önemli bir yer tutmaktadır. Bu bağlamda toplulukların geçmişten bugüne yaşadıkları tarihsel ve sosyal tüm değişim ve gelişimler mutfak kültürleri üzerinde etkili olmaktadır. Türkiye’de şehir turizminde önemli bir konumda bulunan Eskişehir, kültürel bir miras olarak yöresel yemekleri ile de ön plana çıkmaktadır.

Hitit döneminde ‘Masa’ adıyla anılan Eskişehir, Frigler döneminde ‘Dorylion’ adıyla yeniden kurulmuş ve Osmanlı döneminde de önemli şehirlerden olmuştur (Şenol, 2016: 212). Günümüzde İstanbul ve Ankara gibi büyük şehirlere yakınlığı ile turizmde talep gören Eskişehir, sanayisi ve üniversiteleri ile de ön plana çıkmaktadır. Eskişehir mutfak kültürünün şekillenmesinde tarihsel süreçte aldığı göçler ve tarımsal ürünleri ile uzun yıllardır geleneksel üretim süreçlerini devam ettiren yöresel yemek işletmeleri etkili olmaktadır. Bu çalışmanın amacı, Eskişehir mutfak kültürünü coğrafi ve tarihsel bağlamda ele alarak, şehrin gastronomi turizmi potansiyelini incelemek ve şehirdeki gastronomik unsurların turizm bağlamında önemini ortaya koymaktır. Derleme çalışma olarak tasarlanan bu çalışmada Eskişehir’in tarihsel, coğrafi ve demografik özellikleri yemek ve kültür ilişkisi açısından incelenmiştir.

Yemek ve Kültür İlişkisi Bağlamında Eskişehir

Kültür, insanlar arası etkileşim ile doğup devam eden ve sınırları oldukça geniş olan toplumsal bir ürün olarak nitelendirilmektedir (Çoban ve Özel, 2022). Bir topluluğa özgü yemek kültürü denildiğinde ise o topluluğu niteleyen tarımsal ürünler, yeme alışkanlıkları, yemek ritüelleri ve pişirme malzemeleri gibi soyut ve somut pek çok öge akla gelmektedir. Beşirli’ye göre (2010) yemek ve yemek ile ilgili tüm oluşumlar toplulukların ‘kurumsallaşmış davranışlarını’ ve bu doğrultuda kültürünü oluşturmaktadır. Bu kapsamda yemek kültürü, toplulukların sosyal statüleri, ekonomik yapıları, güç ilişkileri ve içinde bulundukları coğrafyanın fiziksel özellikleri ile şekillenmektedir. Gastronomi ise yemek ve kültür arasındaki köprüyü oluşturan önemli bir bağlam olarak görülmektedir (Kaya, 2024: 28).

Türk mutfak kültürü kapsamında gastronomi alanında yapılan çalışmalar (Güler, 2010; Kızıldemir, Öztürk ve Sarıışık, 2014; Solmaz ve Altınar, 2018; Kasar, 2021), Türk mutfağının kültürel anlamda köklü bir geçmişe sahip olduğunu, Türklerin yaşadıkları coğrafyada farklı medeniyetler ile etkileşimde bulunduklarını, Türklerin yeme ve içme alışkanlıkları ile farklı kültürleri etkilediğini ve bu kültürlerden etkilendiğini, kültürler arası etkileşimin Türk mutfak kültürünü çeşitlendirdiğini ve bu kültürel çeşitliliğin Türk mutfağını zenginleştirdiğini ortaya koymaktadır. Bu bağlamda Türkiye’nin İç Anadolu Bölgesi’nde bulunan Eskişehir gerek coğrafi özellikleri gerekse tarihsel süreçte aldığı göçler ile birlikte şekillenen köklü ve zengin bir mutfak kültürüne sahip bir şehir olarak nitelendirilebilmektedir.

Eskişehir’in Coğrafi Yapısı

Eskişehir ili, Türkiye’nin İç Anadolu Bölgesi’nin kuzeybatısında yer almaktadır. Eskişehir’in Bolu, Ankara, Konya, Afyon, Kütahya ve Bilecik illeri ile sınırları bulunmaktadır (Bursa Eskişehir Bilecik Kalkınma Ajansı, 2023). Plaka kodu 26 olan şehrin yüzölçümü 13.652,00 km²’dir (Eskişehir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2025a). Şehirde toplam 14 ilçe ve 540 mahalle bulunmaktadır (Eskişehir Valiliği, 2025a). Eskişehir’in iklim özelliklerine bakıldığında karasal iklim özellikleri gösteren şehrin ortalama sıcaklığı 10,8⁰c olup, kış ayları ortalama 0,6⁰c ve yaz ayları ortalama 20,4⁰c’dir. En fazla kışları yağış alan Eskişehir’de ortalama yıllık kar yağışlı gün sayısı 18,4 ve karla örtülü gün sayısı 25,5 gündür (Yıldırım, 2004).

Eskişehir’in coğrafi yapısına bakıldığında yüzölçümünün yaklaşık %22’si dağlardan ve %26’sı ise ovalardan oluşmaktadır. Şehrin topografik yapısını Porsuk havzasındaki düzlükler oluşturmaktadır ve bu düzlükleri Bozdağ-Sündiken Sıradağları, Türkmen Dağı, Yazılıkaya Yaylası ve Emirdağ çevrelemektedir (Eskişehir Büyükşehir Belediyesi, 2025a). Türkiye’nin en uzun üçüncü akarsuyu olan Sakarya Nehri, Eskişehir’in Çifteler İlçesi’nin sınırları içerisinde yer alan ‘Sakaryabaşı’ bölgesinden çıkmaktadır. Bölgede Porsuk Çayı üzerinde bulunan Porsuk Barajı ile birlikte Sarıyar Barajı, Musaözü Barajı, Gökçekaya Barajı

^{*} Pamukkale Üniversitesi, ORCID: 0000-0001-7960-1463, easar@pau.edu.tr

ve Dodurga Barajı olmak üzere toplam beş baraj bulunmaktadır (Eskişehir İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, 2025).

Eskişehir'in Demografik Yapısı

Eskişehir ilinde 2024 yılı itibarıyla toplam nüfus 921.630'dur (Türkiye İstatistik Kurumu, 2024). 2022 yılı verilerine göre (Bursa Eskişehir Bilecik Kalkınma Ajansı, 2023), Türkiye nüfusunun %1,6'sı Eskişehir ilinde ikamet etmektedir ve nüfusun %70,28'i 15-64 yaş aralığındadır. Halkın büyük bir çoğunluğu şehrin merkez ilçeleri olan Odunpazarı ve Tepebaşı ilçelerinde ikamet etmektedir (Eskişehir Büyükşehir Belediyesi, 2025a). Eskişehir'in kırsal etnik yapısına bakıldığında (Boz ve Günay Aktaş, 2015), 1860'lı yıllarda dış göç yoluyla yerleşmiş ilk göçmenlerin Çerkez ve Abazalar ile Kırım'dan gelen Tatarlar olduğu ifade edilmektedir. Eskişehir'e yönelik göçlerin Rus Savaşı sonrası hızlandığı, bu dönemde Çerkezler, Tatarlar ve Muhacirlerin göç etmeye başladığı ve Balkanlardan bu bölgeye yönelik göçlerin 1912 Balkan Savaşları sonuna kadar devam ettiği ifade edilmektedir. Bölgeye olan bu göçlerin bölgedeki kültürel ve toplumsal yapıyı şekillendirdiği söylenebilmektedir.

Eskişehir'in Tarihi

Antik çağlarda Eskişehir, Anadolu ve Ege kültür merkezlerine yakınlığı nedeniyle bir kültür merkezi olarak kabul edilmiş ve Sakarya ırmağına yakın verimli ovada yer alması nedeniyle yerleşime elverişli bir alan olmuştur. Eskişehir, ismini tarihinin çok eski olmasından dolayı almıştır. Antik çağlarda Eskişehir, aynı zamanda Dağlık Frigya'nın da dini merkezi konumunda olmuştur (Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2025a). Eski ve Orta Çağlarda Latince '*Dorylaeum*', Yunanca '*Dorilylaion*' ve Arap kaynaklarında ise '*Darauliya*', '*Adruliya*' ve '*Drusilya*' olarak isimlendirilmiştir. Antik kaynaklarda ticaretin olduğu ve kaplıcaların bulunduğu bir Frigya (Phrygia) şehri olarak ismi geçen Dorilylaion şehrinin kurucusunun '*Eretrialı Doryleos*' olduğu ifade edilmektedir (Eskişehir Valiliği, 2025).

Kültür ve Turizm Bakanlığı'nda yer alan bilgilere göre Eskişehir'de yerleşimin erken Kalkolitik Çağı'nda (M.Ö 5500) başladığı bilinmektedir ve bölgedeki kazılarda Hitit çağına ait kültürel belgeler tespit edilmiştir. Friglerden sonra 7. yüzyılın ilk yarısında Kimmerler'in, Gronikos Savaşı'ndan sonra (M.Ö. 334) Büyük İskender'in ve daha sonra sırasıyla Galatlar ve Romalılar'ın egemenliği altına girmiş ve Roma'nın ikiye bölünmesi ile birlikte (M.S. 395) Bizans toprakları bölümünde kalmıştır (Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2025a).

Büyük Selçuklu İmparatorluğu döneminde doğudan gelen Türk boyları Anadolu'ya yerleşmeye başladıktan sonra 1074 yılında Eskişehir'i almıştır. Eskişehir, Anadolu Selçukluların yıkılışına kadar Selçuklu şehri olarak kalmıştır. Osmanlı'nın ilk dönemleri kuruluş merkezlerinden biri olan Eskişehir'in gelişimi ise 1877-1878 Osmanlı- Rus Savaşı sonrası muhacirler ile kalabalıklaşmasıyla başlamıştır ve demiryolu işletmesinin açılması sonrası daha da gelişmiştir (Eskişehir Valiliği, 2025b). Eskişehir'in ekonomisinde canlanma yaratan demiryolu, tarım ürünleri ve hammaddelerin taşınmasını kolaylaştırmış ve sanayinin etkinliği bölgede yeni iş alanları yaratmıştır (Eskişehir Büyükşehir Belediyesi, 2025b). Cumhuriyet döneminde ise İstanbul'u Anadolu'ya bağlayan demiryolları üzerinde bulunması nedeniyle stratejik bir konumu bulunan Eskişehir'de, 2 Eylül 1922 günü, düşman kuvvetleri bölgeden çıkartılmış ve Eskişehir, Cumhuriyetin ilanı sonrası 1923 yılında il olmuştur (Eskişehir Valiliği, 2025b).

Eskişehir Yemek Kültürü

Tarihsel süreçte göçlerle şekillenen bir mutfak kültürüne sahip Eskişehir'de ağırlıklı olarak hamur ürünleri ve çorbalar ön plana çıkmaktadır. Balkan göçmenleri, Çerkezler ve Tatarların yoğun olarak yaşadığı Eskişehir'de özel gün yemekleri isimlendirilirken (örneğin kıygaşa ve lokum) göçlerle gelen mutfak kültürünün etkileri olduğu gözlemlenmektedir. Eskişehir mutfağında başta çibörek olmak üzere turistik çekicilik yaratan pek çok yemek bulunmaktadır. Eskişehir yemekleri ve yemek kültürü ile ilgili literatür kapsamında (Baraz, 2000, Eskişehir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2025b, Üsküdar Çakır ve Temizkan, 2014; Kaşlı, Cankül, Köz, & Ekici, 2015; Arıkan, Özkeşkek, Yersüren, & Yalçın, 2020; Şenel, Kalyoncu ve Demiral, 2022; Arıkan, 2023; Kavak ve Düz, 2023; Şimşek ve Aslan, 2023) elde edilen bulgular ilerleyen başlıklardaki gibidir.

Yeme Alışkanlıkları

Coğrafi olarak İç Anadolu Bölgesi'nde yer alan Eskişehir, çevre illeri olan Ankara, Konya, Kırşehir, Kayseri, Niğde, Sivas ve Yozgat ile birlikte Selçuklu döneminde başlıca buğday üretim merkezlerinden biri olmuştur (Şahin, 2018: 37). Eskişehir'in yemek kültüründe un ile yapılan yemekler ve hamur işleri öne

çıkarmakla birlikte, haşhaş kullanımı oldukça yaygındır (Eskişehir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2025b). Afyon, Antalya ve Denizli ile birlikte Eskişehir’de bir gelenek olarak, karın yağı yapılarak koyun ve keçi içkembesine doldurulmaktadır (Işın, 2020: 97). Üç öğün yeme düzeni olan Eskişehir mutfağında çorbalar, kahvaltılarda ve diğer öğünlerde tek başına tüketilebilmektedir (Şimşek ve Aslan, 2023: 3015). Kışa hazırlık ürünleri olarak ise kuskus, pekmez, tereyağı, yoğurt ve yaprak ile birlikte turşu çeşitleri yapılmaktadır (Gürkan, 2001).

Eskişehir’in mutfak kültürü Odunpazarı mutfağı, Seyitgazi mutfağı, Tatar mutfağı ve Çerkez mutfağı olmak üzere dört grup altında ele alınmaktadır (Baraz, 2000). Eskişehirliilerin bu kapsamda yeme alışkanlıkları şu şekilde özetlenebilir: Eskişehir’in bir ilçesi olan Odunpazarı, Osmanlı-Rus savaşı sonrası Rumeli göçmenlerinin ve Cumhuriyet döneminde ise Balkan göçmenlerinin yerleştiği kent görünümüne bir Eskişehir ilçesidir. Beslenmenin temelini buğday oluşturmakla birlikte hamur işlerinde mercimek ve haşhaş kullanımı yaygındır. Bu bölgede Kafkas, Kırım ve Balkan göçmenleri yemek kültürünü şekillendirmiştir. Tarım ve hayvancılıkla geçinen Seyitgazi ilçesinin başlıca tarımsal ürünleri buğday, arpa ve şeker pancarıdır. Günlük yaşamda aile fertleri birlikte oturup yemek yemekten, eve konuk gelmesi durumunda eğer konuk uzaktan biri ise kadınlar ve erkekler ayrı yemek yemektedir. Benzer şekilde düğünlerde de kadın ve erkekler yemek yerken ayrı yerde oturmaktadır. Tatar mutfağını eski çağlardan beri tarımsal ve hayvansal ürünler oluşturmaktadır ve mutfakları ağırlıklı hamur işlerinden oluşmaktadır. Çerkezlerin sofraları yarım metre çaplı ve üç ayaklı olup her yemek ayrı sofrada gelmektedir. Çerkezlerin kendilerine özgü birtakım yemek kuralları bulunmaktadır. Bunlardan bazıları şunlardır: Yemek zamanları kuşluk, öğle ve akşam yemeğidir, konuklar gelir gelmez yemek hazırlanmaktadır ve yemeği en son yaşlı konuklar bitirmektedir. Eskişehir’de bulunan Çerkezler ise genellikle et ve süt ürünleri ile bu ürünlerden yapılan yiyeceklere önem vermekte ve ekmeği fazla yememektedirler (Baraz, 2000).

Yöreye Özgü Yemekler

Eskişehir yöresine özgü yemekler, çorbalar, ana yemekler, hamur işleri ve tatlılar olarak gruplandırıldığında şu şekilde sıralanabilir (Gürkan, 2001; Baraz, 2000; Kaşlı vd., 2015; Şenel vd, 2022; Eskişehir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2025c; Kavak ve Düz, 2023; Şimşek ve Aslan, 2023):

- **Çorbalar:** Eskişehir’in en bilinen çorbaları Toyga (Toga, Togga) çorbası, Bitbiti çorbası, Oğmaç çorbası, Miyane çorbası, Yoğurtlu tarhana çorbası, Sivrihisar Arabaşı çorbası ve Bamya çorbasıdır.
- **Ana Yemekler:** Abısta (Mamırsa), Balaban kebab, Sipsi (Çerkez tavuğu), Kuzu sorpa, Yaprak sarması, Sıkıcık (Sulu Köfte), Bamya yemeği, Ciğer sarması, Tirit, Ekmek uğması, Topaç, Efelek (Labada) dolması gibi et ve sebze yemekleri ön plana çıkmaktadır. Eskişehir mutfağında ana yemeklerin yanında Mercimekli bulgur pilavı, Düğün pilavı, İç pilav ve Basta gibi pilavlar da yer almaktadır.
- **Hamur İşleri:** Ağzı açık, Abısta (Mamırsa), Çibörek, Gözleme, Bazlama, Nohutlu mantı, Sacarası, Hıçın böreği, Üyken börek, Kaşık börek, Cantık, Göbete (Köbete), Ağzı Açık, Metaz (Çerkez Mantısı), Kıрма (Saraylı), Sarıburma, Kıyık gibi pek çok hamur işi ürününden söz edilebilmektedir. Ek olarak, Mercimekli mantı ve mercimekli börek çeşitleri ve Haşhaşlı ürünler (bükme, çörek, gözleme vb.) yer almaktadır.
- **Tatlılar:** Türk mutfağına özgü baklava ve şerbetli tatlıların yanında Eskişehir mutfağında Halkalı şeker, Met ve nuga helvası, Oklaç tatlısı (Büzme tatlısı), Haside, Hoşmeri (Hoşmalı) ve Karaçay Halva gibi pek çok tatlı türü bulunmaktadır.

Tüm bunların yanında, Eskişehir mutfak kültüründe Balaban kebab, Boza, Simit ve Kalabak suyu da önemli yöresel yiyecek ve içecekler arasında sıralanmaktadır (Eskişehir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2025c).

Özel Gün Yemekleri

Eskişehir’in özel gün yemekleri doğum, ölüm ve düğün gibi yaşam dönemleri, dini günler ve kış hazırlıkları olarak gruplandırıldığında farklı kültürlere özgü gelenekleri şu şekilde sıralamak mümkündür (Baraz, 2000):

- **Yaşam Dönemleri (Doğum, Ölüm ve Düğün):** Odunpazarı ilçesi mutfağında, doğumda ve düğünde şerbet verilmektedir. Cenazelerde helva ve ekmek dağıtılmakta, mevlitlerde hamur işi ve helva yapılmaktadır. Seyitgazi ilçesinin mutfağında, doğum yapan kadınlara üzerine tarçın dökülerek sıcak şerbet verilmekte, düğünlerde gelin ve damada şeker ve su karışımından oluşan soğuk şerbet içirilmekte, düğün yemeği ile birlikte helva yapılmaktadır. Cenazelerde ilk gece mevlit okutulurken gelenlere ölenin aydınlıkta olması dilenerek şeker ve bir kutu kibrit dağıtılmakta, mevlitlerde

haşhaşlı lokum, un helvası ve pide ile şeker dağıtılmaktadır. Tatar mutfağında ise bebek doğduğunda ‘*Köbete*’ adı verilen börek ile hoşaf verilmektedir ve kavurma börek yapılmaktadır. Düğünlerde düğün evine karanfilli yağlı kurabiye götürülmekte, ölüm yaşanan evlerde bir tür mayalı hamur olan ‘*Kıygaşa*’ pişirilmektedir. Çerkez mutfağında çocuk doğduğunda ‘*Kak*’ yapılarak gelen konuklara sunulmaktadır, sünnetlerde kurbanlık et kesilmekte ve düğünlerde en az 20-25 koyun kesilip bilinen et yemekleri yapılmaktadır.

- **Dini Günler (Kandiller, Ramazan Ayı ve Bayramlar):** Odunpazarı ilçesi mutfağında Ramazan ayında yufka, kandillerde lokma (pişi) ve lokum (süt ve sıvıyağ ile hazırlanan lokma) yapılmaktadır. Seyitgazi ilçesinin mutfağında Ramazan ayına yaklaşıırken yufka ve makarna hazırlanmaktadır. Yörede adak olarak genelde küçükbaş hayvanlar kesilmekte ve türbede komşulara dağıtılmaktadır. Tatar mutfağında Arife ve Kandil günlerinde ‘*kıygaşa*’ (bir tür mayalı hamur) dağıtılmaktadır.
- **Kış Hazırlıkları:** Eskişehir mutfağında genel anlamda kışa hazırlık olarak kuskus, pekmez, tarhana, yaprak ve süt ürünleri (peynir, tereyağı ve yoğurt) hazırlanmaktadır (Gürkan, 2001). İlçelere ve kültürle göre ayrıntılı incelendiğinde, Odunpazarı ilçesinin mutfağında nişasta, sebze ve meyve kurutma, un tarhanası, göce tarhanası, erişte yapılmaktayken Seyitgazi ilçesinin mutfağında bu hazırlıklara ek olarak biber turşusu ve domates salçası yapıldığı bilinmektedir. Tatar mutfağında makarna, konserve, un tarhanası, göce ve bulgur, Çerkez mutfağında ise peynirler, reçeller, turşu (kabıpsı), makarna, kuvut ve etler hazırlanmaktadır (Baraz, 2000).

Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünler

Türk Patent ve Marka Kurumu’nun resmi internet sayfası incelendiğinde Eskişehir iline ait toplam 14 coğrafi işaretli ürün bulunmakla beraber bunlardan 8 tanesinin Mahreç İşaretli gastronomik ürün olduğu görülmektedir. Eskişehir’e özgü Mahreç İşaretli ürünler ve tescil yılları şu şekildedir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2025):

- Eskişehir Çiğböreği (Çibörek) (2012)
- Eskişehir Met Helvası (2017)
- Sivrihisar Muska Baklavası (2018)
- Sivrihisar Dövme Sucuğu (2020)
- Sivrihisar Höşmerim Tatlısı (2020)
- Eskişehir Simidi (2022)
- Sivrihisar Arabaşı (2022)
- Sivrihisar Kelem Dolması (2022)

Şehrin Gastronomi Turizmi Açısından Önemi

Eskişehir, tarihi ve kültürel öğeleri ile birlikte günümüzde şehir turları için önemli bir iç turizm bölgesi haline gelmiştir. Kültür ve Turizm Bakanlığı’nın 2025 yılı verilerine göre Eskişehir’de Turizm İşletme Belgeli toplam 86 tesis bulunmaktadır ve bunlardan 14 tanesi Gastronomi Tesisi, 12 tanesi 1. Sınıf Lokanta, 1 tanesi ise 2. Sınıf Lokanta kategorisindedir (Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2025b). 2022 yılı verilerine göre (Bursa Eskişehir Bilecik Kalkınma Ajansı, 2023), Eskişehir’deki Turizm İşletme Belgeli tesislerde doluluk %43,73 iken, yabancı turistlerin ortalama kalış süresi 1,94 gün ve yerli turistlerin ortalama kalış süresi 1,59 gün olmuştur. Eskişehir, kültür turizmi, termal turizm, spor turizmi ve kırsal turizm olmak üzere farklı turizm çeşitlerini barındırmaktadır (Eskişehir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2025c). Tüm bu bilgiler doğrultusunda Eskişehir’e gelen turistler için gastronomik unsurlar, turistlerin turizm deneyimlerinde önemli ve tamamlayıcı bir unsur olarak ele alınabilmektedir.

Erşen ve Yüncü (2021) tarafından yapılan çalışmada, Eskişehir’de yer alan işletmeler ile görüşmeler yapılarak gastronomi turizmi rotası belirlemek amaçlanmıştır. Bu kapsamda, Eskişehir’de uzun yıllardır hizmet veren 14 işletmeyi kapsayan toplam 3 kilometre ve 37 dakikadan oluşan gastronomi rotası oluşturulmuştur. Yapılan çalışma ile birlikte Eskişehir’in göçlerle birlikte zenginleşen mutfak kültürünün turizm ile bütünleştirilmesi bakımından önemli katkı sağlanmıştır.

Eskişehir’in ‘*Sokak Lezzetlerini*’ geniş kapsamlı olarak inceleyen bir çalışmada (Şimşek ve Yeşil, 2022), yarı yapılandırılmış görüşme tekniği ile işletmelerden ve tüketicilerden veri toplanmıştır. Yapılan görüşmeler sonucunda Eskişehir’e özgü ve geçmişi eskilere dayanan Çibörek, Simit, Köfte, Haşhaşlı Çörek ve Boza gibi pek çok yemek bulunduğu ve bu yemeklerden Göbete ve Sivrihisar Baklavası gibi ürünlerin

sokak lezzeti olarak gastronomi turizmine kazandırılabilceği görülmüştür. Yapılan çalışma ile birlikte sokak lezzetlerinin gastronomi turizmi açısından önemi ortaya konmuştur.

Bölgenin gastronomik değerleri incelendiğinde, farklı kültürlerin birleşiminden doğan yemek kültürünün yanında coğrafi özellikleri nedeniyle bölgeye özgü pek çok doğal tarım ürününden ve bitki türlerinden söz etmek mümkündür. Eskişehir'in ilçelerinden olan Sarıcakaya'da üzüm bağları ile erik, kayısı, dut, nar, zerdali, armut, incir, zeytin ağaçları bulunmaktadır. Halkın geçim kaynağının sebzeçilik olduğu, Mihalgazi ilçesinde seracılık yaygındır ve incir, antepfıstığı, nar ve zeytin yetiştiriciliği giderek artmaktadır (Eskişehir İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, 2025). Eskişehir'e özgü ve dünyada yalnızca Eskişehir'de yetişen Dağ Çayı, Kantaron, Çan Çiçeği ve Çöven Otu gibi farklı on dört bitki türü ve Midas Şehri'nde yetişen dokuz endemik bitki bulunmaktadır (Eskişehir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2025c). Tüm bu gastronomik değerlerin festivaller gibi çeşitli etkinlikler ile tanıtılması durumunda Eskişehir'in gastronomi turizmi açısından daha da çekici bir destinasyon olabileceği düşünülmektedir.

SONUÇ, TARTIŞMA ve ÖNERİLER

Bir topluluğa özgü yeme içme alışkanlıkları, yöresel ürünler, tarımsal faaliyetler ve yemek üretiminde kullanılan malzemeler ile pişirme teknikleri gibi tüm kültürel öğeler o topluluğun yemek kültürü kapsamında değerlendirilmektedir. Yapılan bu çalışmada, Eskişehir'in tarihi, coğrafi ve demografik özelliklerinden yola çıkılarak Eskişehir iline özgü yemek kültürü incelenmiştir. Çalışmada Eskişehir mutfak kültürünün genel özellikleri ve özel gün yemekleri Tatar mutfağı, Çerkez mutfağı, Odunpazarı ilçesinin mutfağı ve Seyitgazi ilçesinin mutfağı (Baraz, 2000) bağlamında incelenmiş ve ilgili literatürden yola çıkılarak yöresel yemekler ile şehrin gastronomi turizmi potansiyeli değerlendirilmiştir. Yapılan çalışma sonucunda, Eskişehir'in mutfak kültürünün oldukça zengin olduğu, şehir merkezi ve kırsal alanda farklılaştığı ve aynı zamanda Tatar ve Çerkez mutfağı gibi farklı mutfak kültürleri bağlamında şekillendiği tespit edilmiştir. Yapılan çalışmanın ilgili literatüre Eskişehir mutfağını genel anlamda incelemek açısından katkı sağlayabileceği düşünülmektedir. İlerleyen çalışmalarda Eskişehir mutfak kültüründe yer alan yiyecekler, kategoriler halinde incelenebileceği gibi yöreye özgü özel gün yemeklerinin ayrı ayrı incelenmesi ve festivaller ve şenlikler gibi turizme özgü kültürel öğeler de çalışma konusu yapılabilecektir.

KAYNAKLAR

- Arıkan, A. D. (2023). Eskişehir'in dijital tanıtımında gastronomik öğelerin yeri. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 6(3), 1123–1136.
- Arıkan, A. D., Özkeşkek, M., Yersüren, S., & Yalçın, E. (2020). Otel restoranlarının menülerinde yöresel yemeklerin yeri: Eskişehir örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(3), 1972–1992.
- Baraz, N. (2000). *Eskişehir'in halkbilimsel değerleri II*. Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Beşirli, H. (2010). Yemek, kültür ve kimlik. *Millî folklor*, 22(87), 159-169.
- Boz, E., & Aktaş, S. G. (2015). Eskişehir ili kırsal güncel etnik yapı. *Diyalektolog-Ağız Araştırmaları Dergisi*, (10), 1-34.
- Bursa Eskişehir Bilecik Kalkınma Ajansı. (2023). *Eskişehir Anahtar Rakamlar*. <https://www.kalkinmakutuphanesi.gov.tr/assets/upload/dosyalar/eskisehir-anahtar-rakamlar-2023.pdf> (E.T.: 17.08.2025).
- Cankül, D., Coda, H. & Kızıldaş, M. Ç., (2022). Gastronomik deneyimsel değerlerin tekrar ziyaret niyetine etkisi: Eskişehir örneği. *ODÜ Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi*, 12(3), 1919-1950.
- Çoban, S., & Özel, Ç. H. (2022). Yerli halkın boş zaman davranışında kültürel yapının yerinin belirlenmesi: eskişehir örneği. *Turizm ve Araştırma Dergisi*, 11(2), 75-109.
- Erşen, G. & Yüncü, H.R. (2021). "Gastronomi Turizminde Gastronomik Yürüyüş Rotaları: Eskişehir Gastronomi Yürüyüş Rotası", *International Social Mentality and Researcher Thinkers Journal*, (Issn:2630-631X) 7(45): 1109-1119.
- Eskişehir Büyükşehir Belediyesi (2025a) <https://www.eskisehir.bel.tr/istatistiklerle-eskisehir> (E.T.: 17.08.2025).
- Eskişehir Büyükşehir Belediyesi (2025b). https://www.eskisehir.bel.tr/sayfalar.php?sayfalar_id=19 (E.T.: 17.08.2025).

- Eskişehir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. (2025a). *Coğrafya yapısı*. T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı. <https://eskisehir.ktb.gov.tr/TR-70841/cografya-yapisi.html> (E.T.: 17.08.2025).
- Eskişehir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. (2025b). *Eskişehir'de yemek kültürü*. <https://eskisehir.ktb.gov.tr/TR-156622/eskisehir39de-yemek-kulturu.html> (E.T.: 17.08.2025).
- Eskişehir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. (2025c). *Turizm*. <https://eskisehir.ktb.gov.tr/TR-70873/turizm.html> (E.T.: 17.08.2025).
- Eskişehir İl Tarım ve Orman Müdürlüğü. (2025a). *Genel Bilgiler*. T.C. Eskişehir İl Tarım ve Orman Müdürlüğü. <https://eskisehir.tarimorman.gov.tr/Menu/34/Genel-Bilgiler> (E.T.: 17.08.2025).
- Eskişehir İl Tarım ve Orman Müdürlüğü. (2025). *Genel bilgiler*. <https://eskisehir.tarimorman.gov.tr/Menu/34/Genel-Bilgiler> (E.T.: 17.08.2025).
- Eskişehir Valiliği (2025a). <http://www.eskisehir.gov.tr/ilcelerimiz> (E.T.: 17.08.2025).
- Eskişehir Valiliği. (2025b). *Tarihçe*. T.C. Eskişehir Valiliği. <http://www.eskisehir.gov.tr/tarihce> (E.T.: 17.08.2025).
- Güler, S. (2010). Türk mutfak kültürü ve yeme içme alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26(1), 24-30.
- Gürkan, O. T. (2001). *Yöresel Türk mutfağı* (3. basım). Yayımlı Yayıncılık.
- Işın, P. M. (2020). *Avcılıktan gurmeliğe yemeğin kültürel tarihi* (D. Hadzibegović, Ed.; 3. baskı). Yapı Kredi Kültür Sanat Yayıncılık.
- Kasar, H. (2021). Türk mutfak kültürü evreleri ve mutfak sentezinin incelenmesi. *Journal of Humanities and Tourism Research*, 11(2), 359-378.
- Kaşlı, M., Cankül, D., Köz, E. N., & Ekici, A. (2015). Gastronomik miras ve sürdürülebilirlik: Eskişehir örneği. *Eko-Gastronomi Dergisi*, 1(2), 27-46.
- Kavak, M., & Düz, B. (2023). Eskişehir. İçinde A. Türker, S. Kurt ve G. Köksal (Ed.), *Anadolu'nun somut olmayan kültürel mirası* (ss. 210-231). Detay Yayıncılık.
- Kaya, S. (2024). Meslek folkloru bağlamında Eskişehir'deki aşçıların lakapları üzerine bir inceleme. *YAZIT Kültür Bilimleri Dergisi*, 4(1), 25-39.
- Kızıldemir, Ö., Öztürk, E., & Sarıışık, M. (2014). Türk mutfak kültürünün tarihsel gelişiminde yaşanan değişimler. *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 14(3), 191-210.
- Kültür ve Turizm Bakanlığı. (2025a). *Eskişehir*. <https://korumakurullari.ktb.gov.tr/TR-132171/eskisehir.html> (E.T.: 17.08.2025).
- Kültür ve Turizm Bakanlığı. (2025). *Konaklama tesisleri arama sayfası*. <https://www.ktb.gov.tr/genel/searchhotelgenel.aspx?lang=tr> (E.T.: 17.08.2025).
- Solmaz, Y., & Altınar, D. D. (2018). Türk mutfak kültürü ve beslenme alışkanlıkları üzerine bir değerlendirme. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(3), 108-124.
- Şahin, H. (2018). Orta Asya, Selçuklu ve Beylikler Dönemi Türk Mutfak Kültürü. İçinde Türk Mutfak Kültürü. A. D. Arıkan (Ed.). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları. Yayın No: 3286. ss. 22-49.
- Şenel, P., Kalyoncu, M., & Demiral, G. N. (2022). Turist rehberleri rollerinin yerel mutfak kültürü bağlamında incelenmesi *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 10(2), 918-943.
- Şenol, F. (2016). *Türkiye Coğrafyası*. (5. Baskı). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Şimşek, A., & Yeşil, S. Ç. (2022). Gastronomi turizmi kapsamında sokak lezzetlerinin incelenmesi: Eskişehir örneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research*, 6(1), 82-102.
- Şimşek, G. S., & Aslan, Z. (2023). Kültürel kimlik bağlamında Eskişehir yöresel mutfağının incelenmesi *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 11(4), 3011-3032.
- Türk Patent ve Marka Kurumu. (2025). *Eskişehir iline ait coğrafi işaretler*. <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/liste?il=26> (E.T.: 17.08.2025).

Türkiye İstatistik Kurumu. (2024). *Nüfus ve demografi verileri*. TÜİK Veri Portalı. <https://data.tuik.gov.tr/Kategori/GetKategori?p=Nufus-ve-Demografi-109> (E.T.: 17.08.2025).

Üsküdar, Ş., Çakır, M., & Temizkan, S. P. (2014). Yerli turistlerin Eskişehir'in kültür turizmine ilişkin algıları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(2), 67–76.

Yıldırım, Ü. (2004). Eskişehir'in iklim özellikleri. *Türk Coğrafya Dergisi*, (43), 139–149. <https://doi.org/10.17211/tcd.75827>

KARAMAN İLİ YÖRESEL MUTFAK KÜLTÜRÜ

Öğr. Gör. Zeynep ÇINAR¹

GİRİŞ

Karaman, Anadolu'nun zengin tarihî ve kültürel mozaîği içerisinde önemli bir konuma sahip olup, tarih boyunca farklı medeniyetlere ev sahipliği yapmıştır. Hz. Mevlânâ Celâleddîn-i Rûmî, Yunus Emre ve Karamanoğlu Mehmet Bey gibi Türk-İslâm düşünce ve siyaset tarihine yön veren şahsiyetlerle anılan şehir, aynı zamanda uzun yıllar Karamanoğulları Beyliği'ne başkentlik yapmıştır. Kültürel ve tarihî mirasının yanı sıra elma üretimi, tahıl çeşitliliği ve tescillenmiş coğrafi işaretli ürünleriyle gastronomik açıdan da öne çıkan Karaman, Türkiye'nin gastronomi coğrafyasında özgün bir yere sahiptir. Bununla birlikte, düşük deprem riski ve Türkiye ortalamasının altında kalan işsizlik oranı sayesinde sosyo-ekonomik bakımdan da dikkat çekici bir şehir konumundadır (Yılmaz Gezgini ve Candan, 2024:2).

Tarım ve hayvancılığa son derece elverişli olan Karaman, önemli geçiş noktaları üzerinde bulunmakta ve Toros geçitlerine hâkim bir konumda yer almaktadır. Karaman, sahip olduğu bu özelliklerin doğal bir sonucu olarak, tarihin en eski dönemlerinden itibaren kesintisiz yerleşime sahne olmuştur. Tarihsel süreç içerisinde farklı toplulukları ve kültürleri barındıran bölge, zengin bir mirası devralmış ve dolayısıyla birçok medeniyete ev sahipliği yapması, yöre mutfakları ve beslenme anlayışı üzerinde belirleyici bir rol oynamıştır. Özellikle Türkmen, Muhacir, Tatar ve Çerkez mutfaklarından örnekler, Karaman'a gerçekleşen göçlerin bir sonucu olarak Karaman mutfak kültüründe kendini göstermektedir (Çınar, 2024). Bunun yanı sıra, Toros Dağları'na yakın bir konumda bulunması, bölge mutfaklarının Yörük kültüründen etkilenmesini sağlamıştır (Sarı Gök ve Ünal, 2021).

Bölgede geniş mera alanlarının bulunması, özellikle küçükbaş hayvancılığın gelişmesine olanak sağlamıştır. Nüfusun yaklaşık yarısı kırsal alanlarda tarım ve hayvancılıkla uğraşmaktadır. Dağlık kesimlerde koyun, keçi ve kümes hayvanları yetiştirilmekte, yaylacılık geleneği sürdürülmektedir. İl merkezinde ise sanayi ve hizmet sektöründe çalışan nüfus daha fazladır. Bunun temel nedeni, organize sanayi bölgesinde yer alan gıda fabrikalarının yüksek düzeyde istihdam sağlamasıdır. Bölgenin mutfak kültürü; gelenekler, inançlar, sosyoekonomik koşullar, bitki örtüsü, tarım ve hayvancılık gibi çeşitli faktörlerden etkilenmiştir (Duru, 2020; Aslan, vd., 2019).

Karaman mutfak kültürü; tanıtım eksikliği, yöresel lezzetlerin yeni nesillere aktarılamaması ve ilde bulunan yiyecek-içecek işletmelerinde yöresel yemeklerin yeterince yer almaması gibi nedenlerle unutulmaya yüz tutmuş durumdadır (Aylan vd., 2017). Bu nedenle, söz konusu yörenin mutfak kültürü üzerine yapılan çalışmalar büyük önem taşımaktadır.

KARAMAN İLİNE İLİŞKİN GENEL BİLGİLER

Coğrafi Yapı

Karaman ili, İç Anadolu Bölgesi'nin güneyinde yer almakta olup aynı zamanda Akdeniz Bölgesi sınırları içerisinde de topraklara sahiptir (Tapur, 2008). Karaman ili, Konya ile Mersin arasında geçiş konumunda yer almakta olup, idari açıdan Ayrancı, Başyayla, Ermenek, Kazımkarabekir ve Sarıveliler olmak üzere beş ilçeden oluşmaktadır. Bu ilçeler arasında 28.103 kişilik nüfusu ile Ermenek, en fazla nüfusa sahip olanıdır (Karaman Valiliği, 2023). İç Anadolu Bölgesi'ni Akdeniz Bölgesi'ne bağlayan kara ve demiryolu hatları Karaman ili sınırlarından geçmektedir. Tarihî İpek Yolu üzerinde bulunması ise kentin bugünkü ekonomik yapılanmasının şekillenmesinde önemli bir rol oynamıştır. Karaman, sahip olduğu stratejik coğrafi konumu ile tarımsal ve ekonomik faaliyetler bakımından Türkiye'nin dikkat çeken illerinden biridir (Yılmaz Gezgini ve Candan, 2024:2).

Karaman hem karasal hem de ılıman iklim özelliklerinin görüldüğü bir coğrafi konumda yer almaktadır. Şehrin toplam yüzölçümünün yaklaşık %34'ü çayır ve meralardan oluşmaktadır. Akdeniz sahiline yakın

¹ Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi, ORCID: 0000-0001-6430-9531, zeynepcinar@kmu.edu.tr

olması nedeniyle, ilin güney kesimlerinde bulunan yerleşim alanlarında ılıman iklimin etkileri hissedilmektedir. İki iklim tipinin etkisiyle Karaman’da çok sayıda tarımsal ürün yetiştirilmektedir. Bu ürünler arasında buğday, arpa, nohut, fasulye, mısır, soğan, sarımsak, şeker pancarı ile önemli miktarda elma, ayva, üzüm ve kiraz bulunmaktadır. Ayrıca yörede “avar” olarak adlandırılan domates, biber, salatalık, patlıcan, fasulye ve kabak gibi sebzeler de yetiştirilmektedir (Yurday ve Kınır, 2019; Sevimli, 2024).

Demografik Yapı

2023 yılı verilerine göre Karaman ilinin kilometrekareye düşen nüfus oranı 29,84 iken, Türkiye’nin kilometrekareye düşen nüfus oranı 110,93’tür. Aynı yıl itibarıyla Karaman’ın toplam nüfusu 263.960 kişi olup, Türkiye’nin genel nüfusu 85.372.377 kişidir. Karaman’da 2023 yılı doğum sayısı 2.866, ölüm sayısı ise 1.706 olarak kaydedilmiştir (TÜİK, 2023). İl nüfusunun 131.571’i erkek, 132.389’u kadındır. Bu oranlar, nüfusun %49,85’ini erkeklerin, %50,15’ini ise kadınların oluşturduğunu göstermektedir. Karaman ilinde genç nüfus olarak değerlendirilebilecek 35 yaş altı grup, toplam nüfusun %44’ünü oluşturmaktadır. Bu oran, genç nüfusun aynı zamanda çalışan nüfus potansiyeline de işaret etmektedir. Karaman, genç nüfus oranı bakımından önemli bir paya sahiptir. Yaş gruplarına göre dağılım incelendiğinde, 15–64 yaş aralığında yer alan çalışma çağındaki nüfusun toplam nüfus içindeki oranı %75’tir. Türkiye geneline bakıldığında ise bu oran %75,9’dur (Yılmaz Gezgin ve Candan, 2024).

Tarihi

M.Ö. 6000’li yıllarda kurulan Karaman, tarih boyunca önce “Laranda” adıyla bilinmiş, Türk hakimiyetine girdikten sonra ise “Larende” olarak anılmıştır. Anadolu Selçuklu Devleti’nin ardından Karamanoğulları Beyliği’nin başkenti olan şehir, günümüzde resmî belgelerde “Karaman” adıyla yer almaktadır. Bölgede uzun süre yaşayan Ermeniler ve Rumların yanı sıra, Orta Asya’dan gelen Oğuz boyları da yerleşmiştir. Ayrıca, çeşitli nedenlerle yaşadıkları bölgelerden ayrılmak zorunda kalan Muhacir, Tatar ve Çerkez toplulukları da Karaman’a gelerek, farklı kültürlerin bu coğrafyada bir arada yaşamasını sağlamıştır (Şen, 2021). Tarihi öneme sahip şehirde; anıtlar, yazıtlar, kiliseler, manastırlar, kaleler, köprüler, sarnıçlar, camiler, medreseler, türbeler, kümbetler, hanlar ve hamamlar gibi çok sayıda kültürel ve tarihî eser bulunmaktadır (Yurday ve Kınır, 2019).

KARAMAN YEMEK KÜLTÜRÜ

Karaman mutfağının oluşumunda, bölgede yaşamış medeniyetlerin önemli etkisi bulunmaktadır. Hititler, Romalılar, Bizanslılar, Karamanoğulları ve Osmanlılar gibi farklı uygarlıkların kültürel birikimi, Karaman mutfak geleneğinin şekillenmesine katkıda bulunmuştur. Ayrıca, Karaman’ın geçmişte Konya’ya bağlı bir il olması, Konya mutfağı ile Karaman mutfağı arasında belirgin benzerlikler oluşturmıştır. İç Anadolu mutfak kültürünün tüm özelliklerini yansıtan Karaman mutfağı, Konya, Kayseri ve Ankara gibi şehirlerde yapılan tariflerle birçok açıdan benzerlik göstermektedir (Yurday ve Kınır, 2019).

Karaman, geniş tarım arazileri, dağ köyleri ve farklı iklim özelliklerine sahip ilçeleriyle dikkat çekmektedir. Tarihî ve kültürel zenginliklerin yanı sıra coğrafi konumun da etkisiyle, bölgede özgün bir beslenme kültürünün oluştuğu görülmektedir. Buğday, şeker pancarı, mısır ve elma başta olmak üzere pek çok tarım ürününün yoğun olarak yetiştirildiği şehirde, özellikle bulgur, çorbadan mezelere, salatadan ana yemeklere kadar geniş bir yelpazede kullanılmaktadır. Bulgur pilavı neredeyse her öğünde tüketilen temel bir besin konumundadır. Bunun yanı sıra, küçükbaş hayvancılığın yaygın olarak yapılması, hayvansal gıdalarla hazırlanan yemeklerin çeşitliliğini artırmıştır. Karaman mutfağının karakteristik unsurlarından biri olan “arabaşı” ise özellikle kış gecelerinde düzenlenen toplantı ve eğlencelerde yaygın biçimde tüketilen bir yemektir (Yeşilçimen, 2024).

Yöreye Özgü Yemekler

Karaman’da tarım, bölge halkı için temel geçim kaynağı olması nedeniyle tahıl ürünleri mutfakta önemli bir yer tutmaktadır. Oldukça zengin bir mutfak kültürüne sahip olan şehirde, yaklaşık 200 farklı çorba, ana yemek ve tatlı çeşidi bulunmaktadır (Yurday ve Kınır, 2019). Tarımsal faaliyetlerin yoğunluğu, özellikle bulgurun çorbalardan tatlılara kadar pek çok yemekte temel bir malzeme olarak kullanılmasına olanak sağlamaktadır (Şanlıer ve Ceyhun Sezgin, 2023). Yöreye özgü yemekler arasında; arabaşı çorbası, calla, gılan böreği, guymak, zülbiye, batırık, zerde, palize tatlısı, çullama (saçaklı köfte), fırın kebab, bildircin dolması, köy dolması (ilisıra dolması), töğmeken (semiozotu), domates dolması, lokur, egey dolması, etli kuru fasulye, papara ve sulu pilav gibi çok sayıda yemek bulunmaktadır (Yüncü, 2019:71).

Geçiş Dönemi Yemekleri

İnsanın kişilik gelişiminde ve kimlik kazanımında temel bir unsur olarak değerlendirilen kültürel değerlerin önemli bir kısmı, geçiş dönemleri etrafında şekillenmiştir. Bireyin mevcut konumdan başka bir konuma geçişini ifade eden bu dönemler, genel olarak doğum, evlenme ve ölüm şeklinde üç ana başlık altında toplanmaktadır. Bununla birlikte sünnet, askere gitme ve hacca gitme gibi süreçler de ara geçiş dönemleri olarak değerlendirilmesi gereken önemli ritüeller arasında yer almaktadır (Karaağaç, 2013). Bu dönem uygulamaları, bireyin doğumdan ölümüne kadar yaşamında meydana gelen değişimlerin topluma ve çevreye tanıtılması, kabul ettirilmesi ve bireyin bu değişimlerin farkına varmasını sağlamak amacıyla gerçekleştirilen ritüellerdir. Doğum, evlenme ve ölüm şeklinde sınıflandırılan ve her biri kendi içerisinde alt başlıklara ayrılan bu dönemler, toplumun tüm kesimlerini ilgilendirmektedir. Söz konusu âdet ve uygulamalar, bireyin yeni bir hayata adım attığı süreçte geçişi daha anlamlı hale getirerek, onun bu yeni döneme uyumunu kolaylaştırmakta ve hayata daha hazır olmasına katkıda bulunmaktadır (Sönmez, 2019).

Karaman ilinde geçiş dönemlerinden biri olan doğum sürecinde, geleneksel uygulamaların yeme-içme kültürüne de yansıdığı görülmektedir. Bu bağlamda, doğan çocuğun cinsiyetine bağlı olarak farklı ikram gelenekleri ortaya çıkmaktadır. Örneğin, erkek çocuk dünyaya geldiğinde baklava; kız çocuk dünyaya geldiğinde ise bisküvi ve lokum ikram edilmesi, toplumsal kabullerin ve kültürel değerlerin doğrudan mutfak kültürüne yansıyan örnekleri arasında yer almaktadır (Çınar vd., 2021). Çocuğun ilk dışını çıkarması, Türkiye'nin birçok ilinde kutlanan bir geçiş dönemi geleneğidir. Bu kutlama kapsamında temel bileşeni buğday olan ve yörede yetiştirilen ürünlere göre içeriği ile adı farklılık gösterebilen “dış buğdayı” hazırlanmakta ve ikram edilmektedir (Çınar, 2019). Günümüzde gerçekleştirilen sünnet merasimlerinde genellikle etli ekmek (ayran ve tulumba tatlısı ile) veya etli pilav (mercimek çorbası ve tulumba tatlısı ile) ikram edilmektedir. Ancak geçmişte, bu törenlerde daha zahmetli ve yöresel nitelik taşıyan yemekler tercih edilmiştir. Örneğin, yemeklerde toyga (yoğurt) çorbası, bamya yemeği, yaz mevsiminde calla (güveçte etli patlıcan yemeği), kış mevsiminde ise beyaz fasulye (kuru), etli pilav, dolma, hoşaf, ayran, üzüm ve baklava sunulmuştur. Bu yemekler geleneksel olarak sinilerde ve yerde tüketilmiş, ayrıca kadınlar tarafından bir hafta öncesinden hazırlanan yufka ekmek sofralarda yer almıştır. Karaman'da evlilikle ilgili törenlerde zengin bir yemek ve ikram kültürü bulunmaktadır. Söz kesme “lokum”, nişan ise “şerbet” adıyla anılmakta; lokum, bisküvi ve çeşitli şerbetler ikram edilmektedir. Kına gecelerinde “çetnevîr” ve “tırıt” gelenekleri uygulanmaktadır. Düğün yemekleri geçmişte zahmetli ve çeşitli günümüzde daha sade olup genellikle etli ekmek veya etli pilav ikram edilmektedir. Ayrıca Konya düğünlerinde yaygın olan “pilav” geleneği Karaman'da da benimsenmeye başlamıştır. Cenaze evinde bir hafta boyunca yemek pişirilmediği, komşu ve akrabalar tarafından getirilen yiyeceklerin tüketildiği tespit edilmiştir. İlk gün yemek ikramı gerçekleşmediğinde, ev sahiplerince etli ekmek veya etli pilav temin edilerek taziye gelenlere sunulmaktadır. Yoğurt çorbası, topalak, dövme, mevsime göre calla, hoşaf ve tatlı çeşitleri cenaze sofralarının öne çıkan unsurlarıdır. Ayrıca taziye gelenlerin baklava, su böreği, kişniş hoşafı, un helvası, palize, toyga çorbası ve sarma gibi yiyecekler getirerek katkıda bulundukları görülmektedir. Calla yemeğinin varlıklı aileler tarafından tercih edilmesi ve kasap-fırın iş birliğiyle hazırlanması dikkat çekicidir. Bunun yanında, cenazenin defninden sonraki ilk cuma günü dağıtılan pişi geleneği, geçmişte imece usulüyle sürdürülürken günümüzde giderek ticari işletmelere bırakılmaktadır. Modern dönemde ise kalabalık katılımların pratik yönetimi açısından cenaze yemeklerinde etli ekmek ve ayran ikilisinin yaygınlaştığı belirlenmiştir (Aslan vd., 2019; Çınar vd., 2021).

Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünler

Karaman ili, sahip olduğu zengin kültürel ve doğal mirasın bir yansıması olarak birçok coğrafi işaretli gastronomik ürüne ev sahipliği yapmaktadır. Bu ürünler hem yöresel üretim tekniklerini hem de yerel lezzet kültürünü korumakta ve gelecek nesillere aktarmaktadır. Öne çıkan ürünler arasında Divle Obruk Tulum Peyniri, Ermenek Helvası, Başyayla Karın Kaymağı, Ekşikara Üzümlü, Kazımkarabekir Kabak Çekirdeği, Guymak Tatlısı, Karaman Kıрма Böreği, İlisıra Dolması, Karaman Şebit Pilavı ve Karaman Mayalı (mayalı ekmek) yer almaktadır. Divle Obruk Tulum Peyniri, mağara ortamında olgunlaştırılan özgün bir peynir iken, Ermenek Helvası tahin ve pekmez ile hazırlanan geleneksel bir tatlıdır. Başyayla Kaymağı ve Kazımkarabekir Kabak Çekirdeği, yöresel süt ve tarım ürünlerinin özgün kullanımını temsil etmektedir. Ayrıca, yöresel tatlı ve hamur işleri olan Guymak Tatlısı, Kıрма Böreği, İlisıra Dolması ve Şebit Pilavı, Karaman mutfağının sosyal ve kültürel dokusunu yansıtmaktadır. Karaman Mayalı ise geleneksel mayalama teknikleriyle üretilen bir ekmek çeşidi olarak hem gastronomik hem de kültürel değere sahiptir. Bu ürünler, Karaman'ın gastronomik kimliğinin korunmasında ve tanıtılmasında önemli bir rol oynamaktadır.

ŞEHİRİN GASTRONOMİ TURİZMİ AÇISINDAN ÖNEMİ

Karaman ili, sahip olduğu zengin gastronomik mirası ve coğrafi işaretli ürünleri ile gastronomi turizmi açısından önemli bir potansiyele sahiptir. İl hem geleneksel yemek kültürünü hem de yerel üretim tekniklerini koruyarak ziyaretçilere özgün bir lezzet deneyimi sunmaktadır. Divle Obruk Tulum Peyniri, Ermenek Helvası, Başyayla Karın Kaymağı ve Ekşikara Üzümlü gibi coğrafi işaretli ürünler, bölgeye özgü tatların tanıtılmasında ve gastronomi turizminin geliştirilmesinde kritik bir rol oynamaktadır. Ayrıca yöresel hamur işleri, tatlılar ve pilav çeşitleri, Karaman mutfağının sosyal ve kültürel dokusunu yansıtarak turistlerin yerel kültürü daha yakından deneyimlemesine olanak tanımaktadır. Dolayısıyla, Karaman mutfağı yalnızca yerel bir gastronomi mirası olmanın ötesinde, farklı kültür ve diyet tercihlerini de destekleyen bir gastronomi hazinesi olarak değerlendirilmektedir (İş ve Yeşilçimen, 2024).

SONUÇ

Karaman ili, sahip olduğu coğrafi işaretli ürünler ve zengin yöresel mutfak kültürü ile hem gastronomik hem de kültürel miras açısından önemli bir konuma sahiptir. Divle Obruk Tulum Peyniri, Ermenek Helvası, Başyayla Karın Kaymağı ve Ekşikara Üzümlü gibi ürünler, sadece yerel lezzetlerin korunmasını sağlamakla kalmayıp, aynı zamanda farklı diyet tercihlerini ve kültürel deneyimleri destekleyen bir gastronomi hazinesi olarak öne çıkmaktadır. Karaman mutfağı, geleneksel üretim teknikleri ve özgün tatları ile gastronomi turizmi açısından büyük bir potansiyel sunmakta, ziyaretçilere hem lezzet hem de kültürel deneyim kazandırmaktadır. Dolayısıyla Karaman, yerel gastronomi mirasının korunması ve tanıtılması bakımından örnek teşkil eden bir destinasyon olarak değerlendirilmelidir.

KAYNAKÇA

- Aslan, F. P., Güldemir, O. ve Işık, N., (2019), Karaman Mutfak Kültürü ve Yemekleri, İçinde H. Muşmal, E. Yüksel ve M. A. Kapor (Ed.), Karaman Araştırmaları-II (ss. 231-245), Konya: Palet Yayınları.
- Aylan, S., İş, M. ve Yeşilçimen, P. (2017). Turizm Açısından Yöresel Yemeklerin Pazarlama Aracı Olarak Kullanılması: Karaman İli Örneği. Kesit Akademi Dergisi, 3(10), 446-462.
- Çınar, Z. (2019). Geçiş dönemlerinde mutfak kültürü ve yöresel mutfak uygulamaları: Ege Bölgesi'nde nitel çalışma [Yayınlanmamış yüksek lisans tezi] Necmettin Erbakan Üniversitesi.
- Çınar, Z. (2024). Karaman Mutfağı'nda Un ve Emeğin Buluşması: Hamur İş Çeşitleri. İçinde H. CANDAN (Editör), *Tüm Yönleriyle Karaman Gastronomisi* (146-157). Konya: Çizgi Kitabevi.
- Çınar, Z., Sormaz, Ü., Akturfan, M., & Dalagan, S. (2021). Geçiş dönemlerinde mutfak kültürü ve yöresel mutfak uygulamaları: Karaman örneği. *Journal of Global Food Research*, 2(1), 1-13.
- Duru, R., (2020), Gelenekten Aşeneye Karaman Mutfağı, A. Şen (Editör), Karaman: Duru Bulgur Yayınları.
- İş, M. ve Yeşilçimen, P. (2024). Karaman'da Bakliyat ve Tahıl Şöleni: Yöresel Sofralardan Özgün Tarifler. İçinde H. CANDAN (Editör), *Tüm Yönleriyle Karaman Gastronomisi* (59-72). Konya: Çizgi Kitabevi.
- Karaağaç, M. (2013). *Malatya'da Geçiş Dönemleri* [Yayınlanmamış yüksek lisans tezi]. Cumhuriyet Üniversitesi.
- Karaman Valiliği (2023), <http://www.karaman.gov.tr/nufus> , (E.T.: 07.07.2025).
- Sarı Gök, H. ve Ünal, İ. (2021), Temel Bilgilerle Yöresel Mutfaklar, Ankara: Nobel Yayıncılık.
- Sevimli, Y. (2024). Karaman Mutfak Kültüründe İçecekler Üzerine Bir Araştırma. İçinde H. CANDAN (Editör), *Tüm Yönleriyle Karaman Gastronomisi* (112-145). Konya: Çizgi Kitabevi.
- Sönmez, F. (2019). *Samsun ili Canik ilçesi geçiş dönemi âdetlerinde görülen kültürel değişimler* [Yayınlanmamış yüksek lisans tezi]. On Dokuz Mayıs Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Şanlıer, N. ve Ceyhun Sezgin, A. (2023), Türk Mutfağı Yöresel Yemekler ve Beslenme Örüntüleri, Ankara: Detay Yayıncılık.
- Şen, A. (2021), Türkiye Lezzet Rotaları İçinde Yazıcıoğlu, İ., Sormaz, Ü. ve Canbolat, C., (Ed.), Karaman, (ss. 459-478), Ankara: Detay Yayıncılık.

- Tapur, T. (2008), Kâzımkarabekir İlçesinde Karaman Tarım ve Hayvancılık. Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, (20), 603-620.
- TÜİK (2023). <https://www.tuik.gov.tr/> , (E.T.: 01.07.2025).
- Yeşilçimen, P., (2024), Karaman Mutfağı, Türkiye Turizm Ansiklopedisi, <https://turkiyeturizmansiklopedisi.com/karaman-mutfagi> (E.T.: 05.07.2025).
- Yılmaz Gezin, A. ve Candan, H. (2024). Karaman İlinin Sosyoekonomik Yapılanması ve İşletmecilik Anlayışı. İçinde H. CANDAN (Editör), *Tüm Yönleriyle Karaman Gastronomisi* (1-11). Konya: Çizgi Kitabevi.
- Yurday, Y. İ. ve Kınır, S. (2019), İç Anadolu Bölgesi Mutfağı, M. Sarıışık ve G. Özbay (ed.). Ulusal Gastronomi ve Türk Mutfağı, (s. 373-450), Ankara: Detay Yayıncılık.
- Yüncü, H. R. (2019). İç Anadolu Bölgesinin Yöresel Mutfağı, İçinde E. Zencir (Ed.), Yöresel Mutfaklar (ss.62-81), Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.

KAYSERİ İLİ YEMEK KÜLTÜRÜ

Öğr. Gör. Ufuk SAMAV¹

GİRİŞ

Bir toplumun yemek kültürü, yalnızca bulunduğu coğrafyanın özelliklerinden değil, aynı zamanda kökenlerinin dayandığı tarihsel ve kültürel arka plandan da beslenmektedir. İnanç, etnik yapı, eğitim düzeyi, teknolojik gelişmeler, su ve toprak kaynakları ile iklim koşulları gibi unsurlar bu kültürün biçimlenmesinde önemli rol oynar (Wahlqvist ve Lee, 2007). Dolayısıyla, bir toplumun genel kültürünü anlamak için gastronomi mirasını incelemek, konuya dair önemli bir bakış açısı sağlamaktadır. Türkiye'nin gastronomi mirası, tarihsel süreçlerin ve coğrafi çeşitliliğin etkisiyle kapsamlı bir yapı sergilemektedir (Işkın, 2022). İç Anadolu Bölgesi'nin önemli merkezlerinden biri olan Kayseri, sahip olduğu tarihî miras, stratejik ticaret yolları üzerindeki konumu ve yerleşik kültürlerin etkileşimi sayesinde özgün bir mutfak oluşturmuştur. Kayseri mutfağı, yerel ürünlerin kullanımı ve geleneksel pişirme teknikleriyle bölgesel kimliği yansıtırken aynı zamanda Türk mutfak kültürüne de önemli katkılar sunmaktadır (Budak vd., 2004). Et ve tahıl temelli yemek çeşitliliği, özgün baharat kullanımı, saklama yöntemleri ve zengin sofraya gelenekleri sayesinde bölgesel ve ulusal gastronomi kültürü içinde özgün bir konum edinmiştir (Akın ve Balıkcı, 2018). Bu çalışma, Kayseri mutfağının tanımı, temel özellikleri, yöresel ve bölgesel ayırt edici nitelikleri ile özgün yemeklerini detaylandırarak akademik bir perspektif sunmayı amaçlamaktadır.

KAYSERİ İLİNE İLİŞKİN GENEL BİLGİLER

Kayseri, Türkiye'nin İç Anadolu Bölgesi'nde, Erciyes Dağı'nın eteklerinde konumlanmış önemli bir şehir olup, stratejik coğrafi konumu ve tarihsel geçmişi ile öne çıkmaktadır. Şehir, kuzeyde Yozgat, doğuda Sivas, güneyde Niğde ve Adana, batıda ise Nevşehir ile komşudur. Ortalama 1.050 metre rakıma sahip olan Kayseri, karasal iklim özellikleri göstermekte; kışlar soğuk ve karlı, yazlar ise sıcak ve kurak geçmektedir. Erciyes Dağı, bölgenin iklimini ve doğal görünümünü şekillendiren başlıca unsur olarak kış turizmi açısından da önemli bir potansiyel taşımaktadır. Ovalar, plato alanları ve akarsu vadileri, tarım ve hayvancılık faaliyetlerine elverişli doğal koşullar sunmaktadır (Evci, 2007).

Demografik açıdan Kayseri, yaklaşık 1,5 milyon nüfusa sahiptir ve Türkiye'nin ekonomik ve kültürel açıdan gelişmiş şehirleri arasında yer almaktadır. Nüfusun önemli bir kısmı merkez ilçelerde yoğunlaşmakta; kırsal alanlarda ise tarım ve hayvancılıkla uğraşan topluluklar bulunmaktadır. Sanayi, ticaret ve hizmet sektörleri, şehrin ekonomik yapısında belirleyici konumdadır. Göç alan bir şehir olması, Kayseri'nin sosyo-kültürel yapısında çeşitlilik yaratmış, bu durum mutfak kültüründen el sanatlarına kadar birçok alanda gözlemlenebilir hale gelmiştir (Bozis, 2004).

KAYSERİ YEMEK KÜLTÜRÜ

Kayseri, tarih boyunca Hititlerden Friglere, Roma ve Bizans'tan Selçuklu ve Osmanlı İmparatorluğu'na kadar birçok uygarlığın hâkimiyetinde kalmıştır (Çelik, 2017). Bu medeniyetlerin her biri, mutfak kültürüne doğrudan ya da dolaylı katkılarda bulunmuştur. Kaniş kazılarında Hititlere ait bulgur ve buğday kalıntıları bulunmuş, ayrıca tabletlerde arpa ve buğdayın borç karşılığı verildiği kayıt edilmiştir (Erol, 2018). İç Anadolu'nun sert iklim şartları, beslenme alışkanlıklarını belirlemiş; enerji verici, uzun süre dayanabilen ve doyurucu gıdaların öncelikli olmasına neden olmuştur (Özdemir, 2015). Bu bağlamda, tahıl bazlı ürünler, et yemekleri ve hamur işleri temel yapı taşlarıdır. Kış aylarının uzun ve sert geçmesi, mutfağın kurutulmuş et ürünleri ve dayanıklı gıdalar üretmesine zemin hazırlamıştır (Akkor, 2019).

Kayseri mutfağının simge yemeklerinden mantı ise, eski Türkçe veya Moğolca kökenli olup, 800'lü yıllarda Çin'e ulaşmış; 15. yüzyılda Şirvânî'nin eserinde yer almış ve Osmanlı saray mutfağında, özellikle Fatih Sultan Mehmed döneminde yaygın olarak tüketilmiştir (Güldemir, 2014). İpek Yolu aracılığıyla Kayseri'ye ulaşan mantı, şehirle özdeşleşmiş ve Türk mutfak kültürünün sürekliliğini simgelemiştir (Algar, 1991).

Kayseri mutfağı, Selçuklu ve Osmanlı mirasının etkileriyle İç Anadolu'nun iklimsel koşulları ve toplumsal yapısının birleştiği bir kültürel ortamda gelişmiştir. Manti, pastırma ve sucuk gibi simgesel ürünler "boyut ve işçilik", "saklama yöntemleri", "baharat dengesi" ve "sosyal işlev" başlıkları altında özgün bir kimlik

¹ Sinop Üniversitesi, ORCID: 0000-0002-2055-6378, ufuksamav@sinop.edu.tr

kazanmıştır. Özellikle boyut ve işçilik bakımından Kayseri mantısı, incelikli hamur açma ve minyatür katlama tekniğiyle tanımlanır; coğrafi işaret şartnamesinde “bir şimşir kaşıktaki kırk tane” ölçütü, ustalığın ve standardın ifadesi olarak açıkça yer alır. Bu ürünün tarihsel kökleşmesi ve kentin kimliğiyle kurduğu bağ, resmî turizm ve destinasyon anlatılarında da vurgulanır (Kayseri Ticaret Odası, 2022a).

Kayseri’de uygulanan saklama yöntemleri, kentin kendine özgü iklimsel koşullarıyla doğrudan ilişkilidir. Kuru hava ve Erciyes’ten esen rüzgârın oluşturduğu mikroiklim, açık havada kurutma geleneğinin devamını sağlamaktadır. Özellikle gündüz ve gece sıcaklık farklarının belirginleştiği, halk arasında “pastırma yazı” olarak adlandırılan dönemde pastırma üretiminin en uygun koşullara ulaştığı dönemdir. Bu iklimsel olanak, kürlenme, baskılama ve kurutma süreçlerinin etkin bir biçimde uygulanmasına olanak tanıyarak et ürünlerinin uzun süre saklanmasını mümkün kılmaktadır. Bu durum özellikle pide, sucuk ve pastırma çeşitliliğiyle öne çıkan Kayseri mutfağında muhafaza kültürünün güçlü bir şekilde yansındığını ortaya koymaktadır (Kayseri Ticaret Odası, 2022b).

Kayseri mutfağında baharat dengesi, ürün odaklı ve ölçülü bir yaklaşım doğrultusunda şekillenmektedir. Pastırmada çemen karışımının bileşen oranları ve kimyon tadının baskınlığı ilgili şartnamelerle standart hale getirilmişken, mantı sunumunda kırmızı biberli sos ile yoğurt arasındaki denge, İç Anadolu’ya özgü “acıya kaçmayan” tat profilinin bir göstergesidir. Bunun yanı sıra Kayseri sofrası belirgin bir sosyal işlev de taşımaktadır. Manti başta olmak üzere çeşitli hamur işleri ve kışlık hazırlıklar, imece ve “oturma” gibi toplu üretim yöntemleriyle hazırlanmaktadır. Bu süreç ev içi ile komşuluk ilişkilerini güçlendiren ritüel bir iş bölümüne dönüşmektedir (Şahinbaş, 2018).

Yeme Alışkanlıkları

Kayseri mutfağında kullanılan malzemelerin büyük bölümü yerel kaynaklardan temin edilmekte, baharat ve kuruyemişler ise yemeklere karakteristik bir nitelik kazandırmaktadır. Şehrin mutfak kültürü, baharat kullanımında ölçülü bir yaklaşım sergilemekte; acılık ve yoğunluk açısından dengeli bir tat profili ortaya koymaktadır. Bu çerçevede pul biber, karabiber, kimyon ve kekik en sık tercih edilen baharatlar arasında yer almaktadır (Kara, 2018).

Kayseri mutfağının temelini oluşturan tarımsal üretim oldukça çeşitlidir. Bu kapsamda, buğday, mısır, çavdar, arpa, yulaf, sorgum, karabuğday ve tritcale gibi tahılların yanı sıra nohut, kırmızı ve yeşil mercimek, çemen otu ve aspir tohumu gibi baklagiller ve yağlı tohumlar yetiştirilmektedir. Tarla bitkileri arasında patates, şeker pancarı ve burçak öne çıkarken, yem bitkileri kapsamında çayır otu üretilmektedir. Sebze üretimi açısından taze fasulye, barbunya, beyaz lahana, farklı marul türleri, ıspanak, tere, sarımsak, nane, karpuz, çeşitli biber türleri, salatalık, acur, kavun, patlıcan, domates, çerezlik kabak, havuç, taze ve kuru soğan, maydanoz, turp, bal kabağı ve kültür mantarı önemli bir çeşitlilik sunmaktadır. Meyvecilikte ise armut, ayva, elma, kayısı, üzüm, zerdali, kiraz, vişne, şeftali, nektarin, ığde, dut ve çilek üretilmekte; ayrıca badem, ceviz ve çörek otu tohumu gibi yemişler de yetiştirilmektedir (Dayıoğlu, 2019).

Mutfakta kullanılan pişirme teknikleri geniş bir yelpazeye sahiptir; haşlama, kavurma, fırınlama, közleme ve kurutma başlıca yöntemler arasında yer almaktadır. Manti, çoğunlukla haşlama yöntemiyle hazırlanırken, pastırma ve sucuk doğal kurutma süreçleriyle elde edilmektedir. Analı kızlı gibi yemeklerde kaynatma ve haşlama teknikleri öne çıkarken, yağlama gibi hamur işleri ise fırınlama ve katmanlı pişirme yöntemleriyle gerçekleştirilmektedir (Şahin, 2024).

Kayseri Mutfağına Özgü Yemekler ve Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünler

Kayseri mutfacı, tarihsel süreklilik ve kültürel etkileşimlerle şekillenen zengin bir gastronomik miras barındırmakta; et ürünleri, hamur işleri, güveç yemekleri ve tatlı çeşitleri aracılığıyla hem yöresel kimliğini hem de Türk mutfağındaki özgün konumunu yansıtmaktadır (Sabur ve Güneş, 2023). Bu bağlamda, bölgenin mutfak kültüründe öne çıkan başlıca ürünleri şunlardır;

- **Kayseri Mantısı:** Türk mutfağında mantının en özgün örneklerinden biri olan Kayseri mantısı, çok ince açılmış hamur parçalarının içine az yağlı kıyma konularak küçük küçük hazırlanır. Bu küçük mantılar, kaynar suda haşlandıktan sonra üzerine sarımsaklı yoğurt ve tereyağlı kırmızı pul biber sosu dökülür. Bu sunum biçimi, mantının hem lezzet dengesini hem de görsel estetiğini ön plana çıkaran özgün bir niteliğe sahiptir (Aksoy, 2014).
- **Pastırma:** Türkiye’de uluslararası alanda da tanınan ve Kayseri’nin gastronomi simgelerinden biri olarak kabul edilen bir üründür (Sarı, 2019). Pastırma, sığır etinin çemenle kaplanarak belirli kurutma ve renk verme işlemlerinden geçirilmesiyle elde edilen geleneksel bir et ürünüdür. Kayseri’de doğal

yöntemlerle kurutulan pastırma, tıpkı mantı gibi Orta Asya Türkleri tarafından geliştirilmiş ve göçlerle Anadolu ile Avrupa'ya yayılmıştır. Ammianus'un M.S. 273-275 yıllarına ait eserinde, Hun Türklerinin at üzerinde kendi yaptıkları pastırmayı tükettikleri belirtilmiştir (Ahmetbeyoğlu, 2001).

- **Kayseri Yağlaması:** Bölgede “şebit” adı verilen, lavaş türü ekmeklerin üzerine kıymalı harç eklenerek hazırlanan yağlama, sade veya sarımsaklı yoğurt ile servis edilmektedir. Uygulama sürecinde, her bir şebit üzerine ortalama 65–70 gram kıymalı harç konulmakta ve harç ekmeğin yüzeyine eşit şekilde dağıtılarak homojen bir yağlanma sağlanmaktadır. Katmanlama tekniğiyle gerçekleştirilen bu hazırlama biçiminde, şebitler bir kat kıymalı harç ve bir kat ekmek olacak şekilde üst üste yerleştirilmekte, böylece yemeğin özgün dokusu ve lezzeti oluşturulmaktadır (Şahin, 2024).
- **Sucuk:** Doğal baharatlarla zenginleştirilen ve özenle hazırlanan Kayseri sucuğu, kahvaltı sofralarının vazgeçilmez parçasıdır. Baharat oranları ve et kalitesi, sucuk tadının belirleyici unsurlarıdır. Özellikle kış aylarında tüketilen sucuk, enerji verici olması nedeniyle tercih edilir (Erdoğan, 2017).
- **Analı Kızlı:** Bu yemek, içli köfte geleneğinin Kayseri mutfağına özgü bir uyarlamasını temsil etmekte olup, farklı boyutlardaki köftelerin birlikte pişirilmesiyle hazırlanmaktadır. Adını, büyük boy köftelerin “ana”, küçük boy köftelerin ise “kız” olarak nitelendirilmesinden almaktadır. Temel bileşenleri arasında bulgur, kıyma ve baharat yer almakta; bazı tariflerde ceviz de kullanılmaktadır. Bu yönüyle, Kayseri'nin köklü içli köfte kültürünün özgün bir yansıması olarak öne çıkmaktadır (Güneş, 2018).
- **Pırtımpırt:** Kurutulmuş asma yaprağı, fasulye, kemikli et ve nohut kullanılarak hazırlanan, özellikle Develi ilçesinde yaygın şekilde tüketilen geleneksel bir güveç yemeğidir. Kayseri mutfağında güveç yemekleri, etin çeşitli sebzelerle birlikte güveç kabında pişirilmesiyle hazırlanırken; etli fırın yemekleri ise pöç, fırın ağzı ve pehli tepsi gibi farklı pişirme gereçlerinde pişirilerek sofralara sunulmaktadır (Şahin, 2024).
- **Zerde:** Safranla renklendirilmiş pirinç tatlısı olan zerde, Kayseri'de özel günlerin ve bayramların vazgeçilmez tatlılarından biridir. Pirinç, su, şeker, safran ve çeşitli kuruyemişler kullanılarak hazırlanmaktadır (Öztürk, 2015).
- **Tirit:** Kızartılmış veya kurutulmuş ekmek parçalarının üzerine et suyu, yoğurt ve kıyma eklenerek hazırlanan tirit, Kayseri mutfağının ekonomik ve pratik yemeklerinden biridir. Kırsal kesimin beslenme alışkanlıklarını yansıttığının yanında, lezzetli ve doyurucu olmasıyla bilinmektedir (Yıldız, 2016).

Kayseri iline ait coğrafi işaretli gastronomik ürünler hem kültürel mirasın korunması hem de yerel üreticilere destek açısından oldukça değerlidir. Mevcut güncel bilgilere göre, Kayseri'nin coğrafi işaretli gastronomik ürünleri şunlardır; Kayseri Mantısı, Kayseri Sucuğu, Kayseri Pastırması, Kayseri Katmeri, Kayseri Kurşun Aşı, Kayseri Nevzinesi, Fırın Ağzı Kebabı, Develi Cıvıklısı, Erkilet Kedi Bacağı, Develi Gaceri, Gül Baklavası Kayseri Böre Aşı, Yamula Patlıcanı, Kayseri Cırgalan Biberi, Kayseri Kavurması, Kayseri Sucuk İçi, Kayseri tandır böreği, Kayseri tepsi mantısı, Kayseri yağ mantısı, Talas Çörekotlu Çömlek Peyniri, Kayseri Yağlaması, Pınarbaşı Uzunyayla Çerkes Peyniri, Talas Zincirdere Kuru Kaymağı, Tomarza Kabak Çekirdeği, Özvatan Çiçek Balı, Bünyan Gilaburusu, Kayseri çemeni, İncesu Karaevrek Üzümsüdü (Kayseri Ticaret Odası, 2025; Türk Patent ve Marka Kurumu, 2025).

Kayseri İline İlişkin Özel Gün Yemekleri

Kayseri mutfağı, toplumsal yaşamın önemli dönüm noktalarında hazırlanan özel gün yemekleri açısından oldukça zengin bir çeşitlilik sunmaktadır. Örneğin, doğum sonrası “lohusa şerbeti” hazırlanarak misafirlere ikram edilmektedir. Şerbet, tarçın, karanfil ve şekerle kaynatılan kırmızı renkli bir içecek olup, doğumun bereketini ve sağlık dileğini simgelemektedir. Ayrıca, doğum kutlamalarında sıklıkla un helvası veya irmik helvası gibi tatlılar hazırlanmakta; bu tatlılar hem paylaşma geleneğini hem de yeni hayatın tatlı başlaması temennisini ifade eder (Şahinbaş, 2018).

Ölüm sonrasında ise Kayseri'de “özüm” veya “ölü aşı” adı verilen yemekler hazırlanır. Bu yemekler, cenazeden sonraki belirli günlerde komşular, akrabalar ve yakınlar tarafından topluca yenir. Özellikle “nohutlu et yemeği”, “bulgur pilavı” ve “yufka ekmeği” bu sofralarda yaygın olarak görülür. Kayseri mutfağında özüm yemekleri, genellikle sade ve besleyici niteliklere sahip olup, anma ve yas törenlerinin ruhuna uygun biçimde hazırlanmakta ve sunulmaktadır. Aynı zamanda bu uygulama, yas sürecinde topluluk dayanışmasının ve yardımlaşma geleneğinin önemli bir göstergesidir (Dikici ve Büyükdogan, 2020).

Düğün, bayram ve diğer şenliklerde ise yemekler çok daha gösterişli ve çeşitlidir. Düğün sofralarında Kayseri mantısı, yağlama, pastırmalı börek ve nevzine tatlısı öne çıkar. Kurban Bayramı'nda ise taze kesilen kurban etinden kavurma yapılır; Ramazan Bayramı'nda ise gül baklavası, katmer ve şerbetli tatlılar yaygındır (Bozis, 2004). Ayrıca kışa girişte yapılan “pastırma basımı” ve “sucuk kurutma” etkinlikleri de hem aile hem de komşu dayanışmasının en belirgin örneklerinden biridir. Bu özel gün yemekleri, Kayseri'nin mutfak kültüründe yemeğin yalnızca beslenme aracı değil, aynı zamanda toplumsal bağları güçlendiren bir ritüel unsuru olduğunu ortaya koymaktadır (Kılıçhan, 2019).

Kayseri Mutfağının Gastronomi Turizmine Katkısı

Kayseri mutfağı, özgün yemek kültürü, köklü tarihi, gelenekleri ve zengin doğal kaynakları ile gastronomi turizmi açısından önemli bir potansiyele sahiptir. Türkiye'nin Lezzet Haritası'nda kayıtlı 2205 ürün arasında altı ürün Kayseri'ye aittir (Şahin ve Ünver, 2015), bu durum şehrin gastronomik kimliğini güçlendiren temel unsurlardan biri olarak değerlendirilmektedir. 2021 yılında UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'na gastronomi temasıyla dahil olan Kayseri, Orta Anadolu Kalkınma Ajansı, Kayseri Büyükşehir Belediyesi, Kayseri İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü ve UNESCO Türkiye Milli Komisyonu iş birliğiyle “Tarihten Kültüre Lezzetler Diyarı” sloganı altında çeşitli projeler yürütülmektedir (ORAN, 2021). Söz konusu çalıştay kapsamında, Kayseri'nin gastronomi turizminde marka kent haline gelmesi amacıyla lezzet envanterinin oluşturulması, gastronomi rotalarının planlanması, coğrafi işaret tescillerinin artırılması, üreticilere yönelik eğitimlerin verilmesi, yöresel yemeklerin özgün biçimde üretilmesi ve uluslararası tanıtım faaliyetlerinin gerçekleştirilmesi gibi stratejik adımlar belirlenmiştir (GASTROKAYSERİ, 2019).

SONUÇ

Kayseri mutfağı, tarihî süreçlerin, coğrafi koşulların ve kültürel etkileşimlerin bir araya geldiği özgün bir gastronomi mirasını temsil etmektedir. Bölgenin sert iklim koşulları, uzun kış dönemleri ve enerji verici besin gereksinimleri, tahıl ve et ağırlıklı yemeklerin gelişimini desteklemiştir; bulgur, mantı, pastırma ve sucuk gibi ürünler hem dayanıklılık hem de lezzet açısından bölgesel mutfak kimliğini şekillendirmiştir. Geleneksel pişirme ve saklama teknikleri ile baharat dengesi, Kayseri mutfağının karakteristik özelliklerini ortaya koymakta ve yemeklerin hem görsel hem de duyuşsal niteliklerini artırmaktadır. Ayrıca, et, sebze ve baklagil kullanımındaki çeşitlilik, şehir mutfağının sadece bölgesel değil, ulusal düzeyde de Türk mutfak kültürüne katkısını göstermektedir. Kayseri mutfağının ürünleri, tarihî süreç içinde hem kültürel sürekliliği hem de coğrafi özgünlüğü koruyarak, geleneksel lezzetlerin korunması ve aktarılması açısından önemli bir kaynak teşkil etmektedir.

Bunun yanı sıra Kayseri mutfağı, gastronomi turizmi açısından stratejik bir potansiyele sahiptir. Mantı, pastırma, sucuğun yanı sıra yöresel tatlılar ve etli fırın yemekleri, şehrin gastronomik kimliğinin marka değerini güçlendirmekte ve yerel ekonomiye katkı sağlamaktadır. UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı hedefleri doğrultusunda yürütülen projeler, coğrafi işaret tescilleri, lezzet envanterleri ve gastronomi rotalarıyla desteklenmekte; üreticilerin eğitim süreçleri ve ulusal-uluslararası tanıtım faaliyetleri, Kayseri mutfağının sürekliliğini ve bilinirliğini artırmaktadır. Bu bağlamda Kayseri mutfağı, yalnızca geleneksel yemek çeşitliliği ile değil, kültürel ve turistik değerleriyle de Türkiye'nin gastronomi alanında özgün ve sürdürülebilir bir örneğini sunmaktadır.

KAYNAKÇA

- Ahmetbeyoğlu, A. (2001). *Avrupa hun imparatorluğu*. Ankara: TTK Yayınları.
- Akın, G., ve Balıkcı, E. (2018). Anadolu'nun gizemli imparatorluğu hititlerde beslenme ve mutfak kültürü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(3).
- Akkor, Y. E. (2019). Geçmişten geleceğe Kayseri mutfağı. *Kayseri: Kayseri Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları*, 21.
- Aksoy, M. (2014). Anadolu mutfağında Kayseri mantısı: Tarih ve kültür bağlamında bir inceleme. *Gıda Kültürü Dergisi*, 12(3), 45-58.
- Algar, A. (1991). *Classical turkish cooking*. New York: Harper Collins Publishers.
- Bozis, S. (2004). *Kapadokya lezzeti*. İstanbul: Türkiye Ekonomik ve Toplumsal Tarihi Vakfı Yurt Yayınları.
- Budak, N., Şahin, H., Çiçek, B. ve Yılmaz, M. (2004). Kayseri ilinin yemek alışkanlıkları ve Kayseri yemekleri. *Kayseri: Erciyes Üniversitesi Atatürk Sağlık Yüksekokulu Beslenme ve Diyetetik Bölümü*.

- Çelik, S. (2017). Kayseri mutfağının sosyo-kültürel boyutu. *Yöresel Mutfaklar Araştırmaları*, 5(1), 23-38.
- Dayıoğlu, K. (2019). *Kayseri’de ticaret ve sanayi*. Kayseri Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları: Kayseri.
- Dikici, E. Ve Büyükdoğan, S. (2020). Değişmeyen ölüm gerçeği karşısında değişen taziye kültürü: Kayseri/tokmak köyü avşar türkleri örneği. *Sosyal ve Beşerî Bilimler Dergisi*, 4 (1): 49-67.
- Erdoğan, F. (2017). Kayseri sucuğunun üretim teknikleri ve bölgesel özellikleri. *Gıda Bilimleri Dergisi*, 15(4), 120-133.
- Erol, H. (2018). *Kültepe tabletleri: Su-İstar'a ait belgeler*. XI-a. I. cilt. Ankara: TTK.
- Evcı, İ. (2007). *Kayseri ve Kayseri sofrası*. Kayseri: Mazaka Yayınları.
- GASTROKAYSERİ, (2019). Kayseri Gastronomi Turizmi Çalıştay. https://www.kayseri.bel.tr/uploads/pdf/gastronomi_turizmi.pdf, (E.T.: 13.08.2025).
- Güldemir, O. (2014). Orta asya’dan cumhuriyet dönemine türk mutfağındaki yemeklerin değişimi: yazılı kaynaklar üzerinden bir değerlendirme. *VII. Lisansüstü Turizm Öğrencileri Araştırma Kongresi*, 346-358, 04-05, Kuşadası, Aydın.
- Güneş, B. (2018). İçli köfte çeşitleri ve Kayseri mutfağındaki yeri. *Yöresel Yemek Kültürü Dergisi*, 6(1), 50-62.
- Işkın, M. (2022). Tarihi hafızayı yenilemek: gastronomi tarihi bağlamında bir araştırma. *Journal of New Tourism Trends*, 3(1), 60-69.
- Kara, D. (2018). İç anadolu mutfak kültüründe kayseri’nin rolü. *Anadolu Araştırmaları Dergisi*, 21(2), 98-112.
- Kayseri Ticaret Odası (2022a). Kayseri mantısı. https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/b2982161-08a3-4106-b698-00a6d5adf737.pdf?utm_source=chatgpt.com, (E.T.: 14.08.2025).
- Kayseri Ticaret Odası (2022b). Kayseri pastırması. <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/b344d02f-ab5e-4a1f-a720-ac490273d9f1.pdf>, (E.T.: 14.08.2025).
- Kayseri Ticaret Odası (2025). Coğrafi işaret tescilli ürünlerimiz. https://www.kayserito.org.tr/ktofr23/files/basichtml/page57.html?utm_source=chatgpt.com (E.T.: 15.08.2025).
- Kılıçhan, R. (2019). *Kayseri: Kayseri mantısı. Bir yerin tabaktaki kimliği*, Ankara: Detay Yayıncılık.
- Orta Anadolu Kalkınma Ajansı (ORAN). (2021). Gastronomi Alanında Kayseri UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı. <https://www.oran.org.tr/haber/gastronomi-alaninda-kayseriunesco-yaratici-sehirler-agi-istisare-toplantisi-gercekleştirildi>, (E.T.: 13.08.2025).
- Özdemir, M. (2015). Türkiye’de iç anadolu mutfağı: beslenme alışkanlıkları ve bölgesel özellikler. *Beslenme Bilimleri Dergisi*, 7(3), 60-75.
- Öztürk, H. (2015). Kayseri tatlıları ve zerde geleneği. *Kültürel Miras ve Gastronomi*, 3(1), 40-55.
- Sabur, D. G. ve Güneş, S. G. (2023). Kayseri örneğinde sürdürülebilir gastronomi turizmi ve coğrafi işaretli ürünler. *Tourism and Recreation*, 5(2), 138-152.
- Sarı, L. (2019). Kayseri pastırmasının tarihi ve üretim süreci. *Gıda Tarihi ve Kültürü*, 4(2), 30-44.
- Şahin, B. (2024). *Türk mutfak kültüründe yemekli ritüeller: Kayseri örneği*. Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Lisansüstü eğitim Enstitüsü, Sakarya.
- Şahin, G. G., ve Ünver, G. (2015). Destinasyon pazarlama aracı olarak “gastronomi turizmi”: istanbul’un gastronomi turizmi potansiyeli üzerine bir araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(2), 63-73.
- Şahinbaş, K. (2018). Kayseri’de geçiş dönemlerine ve belirli günlere özgü mutfak kültürü. *Uluslararası Beşerî Bilimler ve Eğitim Dergisi*, 4(8): 100-112.

Türk Patent ve Marka Kurumu. (2025). Kayseri Coğrafi İşaretler. <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/liste?il=38> (E.T.: 12.08.2025).

Wahlqvist, M.L. ve Lee, M.S. (2007). Regional food culture and development. *Asia Pac. J. Clin. Nutr.*, 16, 2–7.

Yıldız, R. (2016). Kayseri tirit yemeği: kırsal beslenme pratikleri ve anlamı. *Sosyal Bilimler Dergisi*, 11(3), 85-99.

KIRIKKALE İLİ YEMEK KÜLTÜRÜ

Lisansüstü Öğrenci Şeyda Rana UÇMA¹, Lisansüstü Öğrenci Eren BALCI²

GİRİŞ

Anadolu'nun köklü gastronomi geleneklerini barındıran Kırıkkale mutfağı, ilin coğrafi konumu, tarihsel birikimi ve farklı dönemlerde gerçekleşen göç hareketleri sonucunda zenginleşmiş çok katmanlı bir yapıya sahiptir. Bozkırın kendine özgü tarımsal ürünleri ile yerleşik halkın üretim ve tüketim alışkanlıkları, bölgenin damak zevkini belirleyen temel unsurlar arasında yer alır. Kırım Tatarları ve çeşitli Türkmen topluluklarının bölgeye yerleşmesi, mutfak kültürüne yeni teknikler, malzemeler ve pişirme gelenekleri kazandırmıştır (Ahiler Kalkınma Ajansı, 2023).

Ayrıca, yapılan alan araştırmaları Kırıkkale'deki geleneksel yemeklerin tarihsel süreç içinde hem korunarak hem de değişim geçirerek günümüze ulaştığını göstermektedir (Demirel & Karabina, 2019). Bu tarihsel etkileşimler, Kırıkkale mutfağını hem İç Anadolu'ya özgü karakterini koruyan hem de farklı kültürel dokulardan izler taşıyan özgün bir gastronomi kimliğine dönüştürmüştür.

Günümüzde artan kentleşme, değişen beslenme alışkanlıkları ve sözlü kültürün giderek zayıflaması, geleneksel mutfak mirasının kayıt altına alınmasını daha da önemli hâle getirmektedir. Bu çalışma, Kırıkkale'nin yöresel yemeklerini, kullanılan malzemeleri, pişirme tekniklerini ve yeme-içme kültürünü belgeleyerek hem akademik literatüre katkı sunmayı hem de kültürel mirasın sürdürülebilirliğine hizmet etmeyi amaçlamaktadır.

Böylece çalışma, yalnızca bir tarif derlemesi olmanın ötesine geçerek, Kırıkkale'nin gastronomi kimliğini bütüncül bir bakış açısıyla ele alan kalıcı bir kaynak niteliği kazanmayı hedeflemektedir.

KIRIKKALE İLİNE İLİŞKİN GENEL BİLGİLER

Coğrafi Yapı

Kırıkkale ili, kuzeyde yer alan Çamlıca, Karakaya ve Kırıkkale tepelerinin ovaya indiği eğimli bir alanda konumlanmaktadır. Kırıkkale ili, ılıman iklim kuşağında yer almakla birlikte denizden uzak konumu nedeniyle karasal iklim özellikleri göstermektedir. Günlük sıcaklık farkları belirgindir. İlin ortalama yükseltisi 700 metredir. Kuzeybatı-güneydoğu yönünde uzanan Koçu Dağı, 4 km genişliğe ve 7 km uzunluğa sahiptir; en yüksek noktası 1278 metreyle Yığıltepe'dir. Güney ve güneydoğuda yer alan Denek Dağları, Çoruhözü Vadisi'nin güneyinde Keskin ile İzzettin köyleri arasında uzanır (Kırıkkale Belediyesi, 2025).

Tarihçe

Kırıkkale, şehir olarak oldukça yeni bir yerleşim yeri olmasına rağmen, bulunduğu coğrafi alanın tarihi çok eski dönemlere kadar uzanmaktadır. İlde yer alan mağaralar, yer altı şehirleri ve höyükler gibi arkeolojik kalıntılar, bölgenin yüzyıllar öncesine dayanan yerleşim geçmişine işaret etmektedir. 1071 Malazgirt Zaferi'nin ardından, Böbrek (Böbrek) Dağı çevresi, Anadolu'nun Türk ve İslam yurdu haline getirilmesi için verilen mücadelenin önemli merkezlerinden biri olmuştur. Anadolu'daki ilk Türk-İslam yerleşimlerinden biri de 1120 yılında kurulan Balışeyh'tir. Daha sonraki dönemlerde, Orta Asya'dan Anadolu'ya göç eden çeşitli Oğuz Türkmen aşiretlerinin bu bölgeye yerleştirildikleri bilinmektedir. Osmanlı arşivlerinde, "Oğuzhan" oymağının o dönemde "Kırıkkal'a" olarak anılan bölgede iskân edildiğine dair belgeler bulunmaktadır. Bu belgeler, bölgeye yaklaşık 250-300 yıl önce "Kırıkkala" adının verildiğini göstermektedir. Osmanlı İmparatorluğu'nun son dönemlerinde ise Kırıkkale, Ankara Vilayeti'ne bağlı Kırşehir Sancağı'nın Keskin kazası sınırlarında, Kızılırmak Havzası'nda yer alan Yahşıhan, Kırıkköyü ve Yuva Köyü gibi yerleşim alanlarıyla öne çıkmıştır. Kırıkkale, Cumhuriyet Dönemi'nde 1925

¹ Pamukkale Üniversitesi, ORCID: 0009-0000-0840-047X, seydaranaucmaa@gmail.com

² Pamukkale Üniversitesi, ORCID: 0009-0000-2784-4711, erenbalci329@gmail.com

yılında kurulmuş; Ankara'ya bağlı bir ilçe iken 1989 yılında il statüsüne kavuşmuştur (Türkiye Kültür Portalı, 2025).

KIRIKKALE YEMEK KÜLTÜRÜ

Yeme Alışkanlıkları ve Yöreye Özgü Yemekler

Keskin Tava, Kırıkkale'ye özgü ve mahreç işaretiyle tescillenmiş, taş fırında pişirilen geleneksel bir et yemeğidir (Türkiye Marka ve Patent Kurumu, 2025).

Karaahmetli Tokmak Köfte, Kırıkkale mutfak kültürünün öne çıkan mahreç işaretli yemeklerinden biri olup özellikle düğünlerde ve özel günlerde imece usulüyle hazırlanarak sosyal dayanışmanın simgesi hâline gelmiştir. Balkabağı Dolması, 1950'lerde Karaahmetli köyünde düğün sofralarının öne çıkan yemeklerinden olup günümüzde zahmetli yapımı nedeniyle daha az yapılmaktadır. Kervan Tirit, Çamlıca köyünde bayat bazlamasının değerlendirilmesiyle ortaya çıkan, Yörük yaşamını yansıtan bir yemektir. Tuvalak, Keskin ilçesinde bayram veya düğün öncesi yapılan, küçük bulgur köfteleriyle hazırlanan bir yemektir. Çamlıca'ya özgü hoşmerim, kıvamı ve yapım tekniğiyle bilinen hoşmerimden ayrılan bir Yörük tatlısıdır. İç Anadolu'da yaygın olan pekmezli tatlıların Kırıkkale'deki özgün örneği Pelte Tatlısı'dır. Sübura, su, un ve tuzla yoğrulmuş basit bir hamurdan hazırlanan ve Karaahmetli'de yaklaşık 80 yıldır yapılan bir yemektir Döndürme (Dönderme), kahvaltı ve sahurda tercih edilen pratik bir yiyecektir. Tap tap çöreği, adını hamura vurulduğunda ses çıkaran "taptabı" adlı tahta araçtan alır ve ekşi mayalı bir çörektir Gölleme, bölgede "batırma" veya "yağ pekmezi" olarak bilinen, bazlama ve pekmezin bir araya getirildiği geleneksel bir yemektir. Sac Arası (Çörek), Karaahmetli'de bayram sabahlarında ikram edilen ve zahmetli pişirme tekniğiyle öne çıkan geleneksel bir çörektir (Ahiler Kalkınma Ajansı, 2023).

Kırıkkale Özel Gün Yemekleri (Demirel & Karabina, 2019)

Farklı dönemlerde ve özel günlerde hazırlanan yemekler geçmişten günümüze bazı değişiklikler gösterse de birçok geleneksel uygulamanın sürdüğü görülmektedir (Demirel & Karabina, 2019).

Ramazan ayında geçmişte iftar sofralarında tarhana çorbası, salata, etli veya sebzeli yemekler, mantı, erişte ile sütlü ve şerbetli tatlılar yer almaktaydı. İçecek olarak ayran, hoşaf ve komposto tercih edilmekteydi. Sahur için akşamdan hamur hazırlanmakta, kadınlar gece kalkarak saçta pişirilen ve tereyağı ile sarılan *oklava çöreğini* yapmaktaydı. Günümüzde yalnızca birkaç evde bu uygulamanın sürdüğü, çoğunlukla ise iftardan kalan yemeklerin veya kahvaltılıkların tercih edildiği belirtilmektedir. Ramazan Bayramı'nda ise geçmişten beri cevizli baklava ile zeytinyağlı yaprak veya lahana sarması vazgeçilmez ikramlardır. Misafirlere sunulan bu geleneksel tatlar günümüzde de önemini korumaktadır. Kurban Bayramı'nda namaz sonrası kesilen hayvanın etinin kavrulup sabah kahvaltısında tüketilmesi yaygın bir uygulamadır. Misafir ağırlamada da genellikle kavurma, cevizli baklava ve zeytinyağlı sarma hazırlanmaktadır. Kandil günlerinde geçmişte yumurta tatlısı ve un helvası yapılarak komşularla paylaşılırken, günümüzde çoğunlukla yalnızca un helvası hazırlanmaktadır. Muharrem ayında hazırlanarak komşulara dağıtılan sütlü aşurenin geleneği ise büyük ölçüde aynı biçimde devam etmektedir. Doğumlarda eskiden ilk doğum yapan kadına yumurta pişirilirken, daha önce doğum yapmış kadınlar için bulamaç çorbası hazırlanmaktaydı. Günümüzde bu uygulama sadeleşmiş ve yalnızca çorba yapılması alışkanlığı sürmüştür. Düğün ve sünnetlerde geçmişte cuma namazı sonrasında verilen yemeklerde yayla veya toyga çorbası, ardından keşkek ya da kuru fasulye ve son olarak el açması baklava ikram edilmekteydi. Günümüzde ise yine namaz sonrası konuklara mercimek çorbası, pilav, et ya da tavuk döner ile tulumba veya baklava sunulmaktadır. Ölüm sonrası geleneksel uygulamalarda değişiklik çok azdır. Vefatın ilk gününde ölü evinde içi yağlı yapılmakta ve gelenlere ikram edilmekte; yedinci günde ise kıymalı pide alınarak misafirlere sunulmaktadır. Bunun dışında cenaze evinde yemek yapılmamakta, komşular tarafından getirilen yiyecekler tüketilmektedir (Demirel & Karabina, 2019).

Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünler

Delice kaynak tuzu, 09.02.2022 tarihinde tescillenmiştir. Kırıkkale'nin Delice ilçesinde yer alan kaynak sularından elde edilen bir kaynak tuzudur. Kırıkkale Kılıçlar Soğanı 06.07.2018 tarihinde tescillenmiştir (Türkiye Marka ve Patent Kurumu, 2025). Üretimde kullanılan tohum materyali, yaklaşık bir asırdır Kılıçlar köyü halkı tarafından yetiştirilen soğanlardan elde edilmektedir. Uzun yıllar boyunca aynı bölgede üretilen bu tohumlar, yabancı tozlanmanın etkisiyle köy popülasyonu niteliği kazanmıştır. Ayrıca Kılıçlar köyünden geçerek Kızılırmak'a ulaşan çayın toprağa sağladığı verimlilik, bölgenin özel iklim koşulları ve coğrafi yapısı, Kırıkkale Kılıçlar Soğanı tohumunun hem köy popülasyonu özelliğini hem de ayırt edici karakterini geliştiren önemli unsurlar olmuştur (Kırıkkale Turizm Tanıtım Sitesi, 2025).

KIRIKKALE’NİN GASTRONOMİ TURİZMİ AÇISINDAN ÖNEMİ

Kırıkkale, tarihî birikimi, kültürel değerleri ve doğal çevresiyle Orta Anadolu’da önemli bir turizm potansiyeline sahiptir. Kentte 143 tescilli sit alanı ve Neolitik Çağ’dan Osmanlı’ya uzanan yerleşim izleri, bölgenin uzun soluklu bir kültür merkezi olduğunu göstermektedir. Kaletepe ve Kapulukaya kazıları ile İpek Yolu üzerindeki konumu, tarihî ve arkeolojik değerini pekiştirmektedir. Sulu Mağara yeraltı şehri, Ballı Camii ve Türbesi, Koçubaba ve Haydar Sultan gibi mekânlar, kentin kültürel kimliğini yansıtarak ziyaretçi çekmektedir. Nevruz, Hıdırellez, Ahilik Haftası, Karakeçili Kültür Şenliği ve Balışeyh Türkmen Şöleni gibi etkinlikler, sosyal-kültürel hareketliliği artırmakta ve kültürel turizm potansiyelini desteklemektedir. Kızılırmak Vadisi, yaylalar ve Karaahmetli Tabiat Parkı ise doğa ve rekreasyon turizmi için önemli fırsatlar sunmaktadır. Kentteki Silah Müzesi, kültürel ve endüstriyel mirası bir arada sergileyerek turizm çeşitliliğini artırmaktadır. Genel olarak Kırıkkale, tarihî, kültürel ve doğal değerleriyle çok yönlü bir turizm potansiyeline sahiptir (Kırıkkale Belediyesi, 2025).

Kırıkkale’nin zengin mutfak kültürü, kente gastronomi turizmi açısından da önemli bir potansiyel kazandırmaktadır. Geleneksel yemeklerin hâlâ evlerde uygulanması, köylerde sürdürülen üretim pratikleri ve sözlü kültürle aktarılan tarifler, destinasyonun otantik bir gastronomi deneyimi sunmasına imkân vermektedir. Yöresel ürünlerin standart reçetelere dönüştürülmesi, tanıtım materyallerinin artırılması ve ziyaretçilerin bu lezzetleri deneyimleyebileceği işletmelerin oluşturulması, Kırıkkale’nin gastronomi turizmindeki görünürlüğünü güçlendirecek unsurlar arasında yer almaktadır. Ayrıca aile sofralarında yerel yemeklerin daha sık tüketilmesi ve kırsal üretimin desteklenmesi, hem kültürel sürdürülebilirliğe hem de gastronomi temelli turizm hareketliliğine katkı sağlayacaktır. (Demirel & Karabina, 2019). Bu bağlamda Kırıkkale, özgün yemek kültürü ve otantik kırsal yaşam pratikleri ile gastronomi turizmi açısından gelişmeye açık bir destinasyon niteliği taşımaktadır.

SONUÇ

Kırıkkale mutfağı, coğrafi özellikleri ve tarih boyunca farklı topluluklarla yaşanan kültürel etkileşimler sonucunda özgün bir gastronomi kimliği kazanmıştır. Bu çalışma, kente ait geleneksel yemeklerin derlenerek yazılı hale getirilmesini sağlamış ve sözlü kültüre dayalı mutfak mirasının kayıt altına alınmasına katkıda bulunmuştur.

Kültürel mirasın korunması ve gelecek kuşaklara aktarılması için kapsamlı ve planlı belgeleme çalışmaları, yöresel tariflerin modern yaşam ve hızlı kentleşme dolayısıyla unutulmasının önüne geçmek için çok önemlidir. Ayrıca çalışma, Kırıkkale’nin gastronomi değerlerinin yalnızca akademik literatürde yer almasını sağlamakla kalmayıp, yerel halkın kültürel kimlik bilincinin güçlendirilmesine ve gastronomi turizmi potansiyelinin tanıtılmasına da katkıda bulunmaktadır.

Sonuç olarak, bu araştırma Kırıkkale’nin mutfak mirasını bütüncül bir bakış açısıyla ele alan kalıcı bir kaynak olma niteliği taşımakta; yöresel lezzetlerin korunması, tanıtılması ve sürdürülebilir şekilde gelecek kuşaklara aktarılması açısından yol gösterici bir temel oluşturmaktadır.

KAYNAKÇA

Demirel, H., & Karabina, S. (2019). Kırıkkale Yeme İçme Kültürü ve Değişimi Üzerine Bir Alan Araştırması (A Field Research on Eating and Drinking Culture of Kırıkkale and its Change). *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 7(2), 950-967.

Kırıkkale Turizm Tanıtım Sitesi (2025). Kılıçlar Soğanı. <https://www.kirikkale.com.tr/home> adresinden alındı, (E.T.: 21.11.2025).

Kırıkkale Belediyesi (2025). Kültür ve Turizm. <https://www.kirikkale.bel.tr/?sayfa=kirikkale&id=3> adresinden alındı, (E.T.: 2.12.2025).

T.C. Kırıkkale Valiliği. (2025). Kırıkkale’nin coğrafi konumu ve doğal özellikleri. Erişim adresi: <http://www.kirikkale.gov.tr/sehrimiz> (E.T.: 20.10.2025).

T.C. Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı, Ahiler Kalkınma Ajansı (2023). KIRIKKALE MUTFAĞI Seçme Yemek Tarifleri. ISBN: 978-605-72032-1-2. <https://www.ahika.gov.tr/assets/upload/dosyalar/kirikkale-mutfagi-secme-yemek-tarifleri.pdf>

Türkiye Kültür Portalı (2025). Kırıkkale. (E.T.: 20.10.2025). <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/tunceli/genelbilgiler>

Türkiye Marka ve Patent Kurumu (2025). Kırıkkale Keskin Tava. Türk Patent: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/311.pdf> adresinden alındı. (E.T.: 21.11.2025).

Türkiye Marka ve Patent Kurumu (2025). Delice Doğal Kaynak Tuzu. Türk Patent: <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/38647> adresinden alındı. (E.T.: 21.11.2025).

KIRŞEHİR YÖRESEL MUTFAK KÜLTÜRÜ

Öğr. Gör. Zeynep ÇINAR¹, Dr. Öğr. Üyesi Pınar YEŞİLÇİMEN²

GİRİŞ

Kırşehir, tarih boyunca pek çok medeniyete ev sahipliği yapmış köklü bir şehrimizdir. Tarihi ve kültürel kimliğinin yanı sıra zengin mutfak kültürüyle de öne çıkmaktadır. Anadolu'nun merkezi konumunda bulunması, şehrin mutfağına farklı unsurlar kazandırmış ve yemek çeşitliliğini artırmıştır. Kırşehir mutfağı hem yöre halkının damak zevkine hem de bölgeyi ziyaret eden misafirlerin beğenisine hitap eden özgün lezzetleriyle dikkat çekmektedir (Holitera Blog, 2023). Kırşehir'de de en çok üretilen ve tüketilen dört temel yiyecek, Türk beslenme kültürünün temel yiyeceği ve içeceği olan et, süt ürünleri (yoğurt, peynir, tereyağı, ayran, çökelek gibi), hamur işleri ve baklagillerdir (Ülgen, 2024).

Kırşehir mutfağında yer alan yemeklerin lezzeti, geçmişten günümüze aktarılan geleneksel tariflere dayanmaktadır. Selçuklu ve Osmanlı mutfak geleneklerinin izlerini taşıyan Kırşehir mutfağı, günümüzde de özgünlüğünü büyük ölçüde korumaktadır (Yiğit ve Ay Yiğit, 2019). Yörede yetiştirilen ürünlerin taze ve doğal olması, mutfaktaki her bir yemeğin özgün tatlar kazanmasına katkı sağlamaktadır. Sebze, meyve ve etin bir arada kullanıldığı yemekler, şehrin damak kültürünü yansıtan önemli örneklerdir. Ayva Boranısı, Höşmerim Tatlısı, Ahi Helvası, Çullama ve Süla Kabağı Yemeği gibi eşsiz tarifler, Kırşehir'e özgü mutfak zenginliğini ortaya koymakta ve kente gelen misafirlerin mutlaka denemesi gereken lezzetler arasında yer almaktadır (Nuh'un Ankara Makarnası, 2025).

Ahilik teşkilatının doğduğu bu coğrafya, Türk halk kültüründe kardeşlik, meslek ahlakı ve dayanışma gibi değerlerin temsil edildiği bir merkez olarak öne çıkmaktadır. Ahi Evran'ın yaşadığı ve bu kültürün kök saldığı Kırşehir, Anadolu'nun sosyal ve ekonomik yapısına kayda değer katkılarda bulunmuştur. Bunun yanı sıra, bölgenin türkülerle şekillenmiş müzikal zenginliği, halkın tarihsel deneyimlerini, duygularını ve yaşam biçimini yansıtarak kültürel hafızanın korunmasında önemli bir işlev görmektedir (Sarıtunç, 2022). Abdallık geleneği ve köklü müzik kültürü ile ön plana çıkan Kırşehir, 2019 yılında UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'na "müzik" alanında dâhil edilmiş olup halen Türkiye'nin UNESCO tescilli tek müzik şehri olma unvanını taşımaktadır (Ahiler Kalkınma Ajansı, 2022).

KIRŞEHİR İLİNE İLİŞKİN GENEL BİLGİLER

Coğrafi Yapı

İç Anadolu Bölgesi'nde yer alan Kırşehir ili batıda Kırıkkale ve Ankara, doğuda Nevşehir, güneyde Aksaray ve Nevşehir, kuzeyde Yozgat illeriyle komşudur (Tay, 2011). Kırşehir, İç Anadolu Bölgesi'nin Orta Kızılırmak Havzası'nda, Kırşehir Masifi üzerinde yer almakta ve fay hatları, vadiler ve çöküntü alanlarıyla, 500–1500 metre yükseltilere sahip ve tarıma elverişli topraklarıyla dikkat çekmektedir (Ünsal, 2024). Coğrafi konumu ve topografik özellikleriyle İç Anadolu'nun önemli bir tarım şehri olan Kırşehir'in yüzölçümü 6.570 km² olup topraklarının %64,5'i plato, %17,2'si dağlık, %18,3'ü ova alanıdır. Seyfe Gölü, Kızılırmak ve kolları ile Hirfanlı Barajı şehrin önemli su kaynaklarıdır. 431.025 hektarlık tarım arazisinin %84,9'u sulanabilir nitelikte olmasına rağmen, yalnızca %7,9'u sulandığından tarımsal verim düşmektedir (Şanlı vd., 2008). Kırşehir'de özellikle Güzler ve Malya (Seyfe) ovalarında modern sulama projeleriyle beraber şeker pancarı, soğan, patates ve baklagil üretimi öne çıkarken; başlıca tarımsal ürünleri arasında buğday, arpa, nohut, mercimek, üzüm, ceviz ve badem de yer almaktadır (Şanlı vd., 2008; Ünsal, 2024). TR71 Bölgesi ölçeğinde ise Kırşehir özellikle arpa ve ceviz üretimiyle dikkat çekmektedir (Ahiler Kalkınma Ajansı, 2010). "Kaman Cevizi" ise ince kabuğu, yüksek iç kalitesi ve Türkiye ortalamasının 1,5 katına ulaşan verimi ile uluslararası ölçekte tanınan bir çeşittir (Kırşehir Valiliği, 2025b). Ayrıca Kırşehir, besicilikte bölgenin lider ili konumunda olup hayvancılık faaliyetleri bölge ekonomisine önemli katkı sağlamaktadır (Ahiler Kalkınma Ajansı, 2010). Tarım alanları açısından, il topraklarının yarısından fazlası iyi nitelikte ve sürülebilir potansiyele sahip olsa da (Ünsal, 2024), bölgede hayvancılıkta istenilen seviye yakalanamamış, arz-talep dengesizliği ortaya çıkmıştır (Şanlı vd., 2008).

¹ Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi, ORCID: 0000-0001-6430-9531, zeynepcinar@kmu.edu.tr

² Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi, ORCID: 0000-0003-2429-2207, pinaraydag@kmu.edu.tr

Demografik Yapı

Kırşehir'in nüfusu 2023 yılı Adrese Dayalı Nüfus Kayıt Sistemi verilerine göre 247.179 kişi olup, bunun %48,6'sı erkek, %51,4'ü ise kadındır (TÜİK, 2023). 2024 yılı itibarıyla ilin nüfusunda bir düşüş meydana gelmiştir (Nufusu.com, 2024). Ortalama 6.500 km² yüzölçümüne sahip Kırşehir'de nüfus yoğunluğu 37 kişi/km² düzeyindedir. Nüfusun önemli bir bölümü merkez ilçede toplanmış olup, göçün etkisiyle beraber kırsal kesimde azalma eğilimi devam etmektedir. Bu durum ilin demografik yapısında kentleşme oranının yükseldiğini ve kırsaldan merkeze doğru nüfus hareketlerinin belirginleştiğini ortaya koymaktadır.

Tarihi

Tarih boyunca birçok medeniyete ev sahipliği yapmış olan Kırşehir'in tarih sahnesine çıkışı Hititler dönemine kadar uzanmaktadır (Şahin, 2001; Kırşehir Valiliği, 2025a). Türklerin Anadolu'ya gelişinden sonra önemli bir ulaşım güzergâhı üzerinde bulunması nedeniyle sık sık el değiştirmiş olan Kırşehir (Basinoğlu, 1981), Osmanlı Devleti'nin Anadolu'da siyasi birliği tesis etmesine kadar geçen süreçte Eretna, Kadı Burhâneddin, Karamanoğulları ve Dulkadiroğulları'nın hâkimiyeti altına girmiştir. 19.yüzyılın sonlarına doğru Ankara vilayetine bağlı bir sancak merkezi olan Kırşehir, 1924 yılında il statüsü kazanmıştır. Ancak 1954-1957 yılları arasında Nevşehir'e bağlı bir ilçe konumuna indirilen kent, 1957'de tekrar il statüsüne yükseltilmiştir (Yılmaz, 2006).

"Kırşehir" isminin Türkçe kökenli olduğu kabul edilmektedir. Ayrıca, rivayetlere göre Timur'un Anadolu seferi sırasında, bölgede kendisine direnen halkı işaret ederek "kırın şehri" ifadesini kullandığı, bu ifadenin zamanla "Kır Şehri"ne dönüştüğü ve günümüzdeki "Kırşehir" adını aldığı da ileri sürülmektedir (Kırşehir Valiliği, 2025a).

KIRŞEHİR YEMEK KÜLTÜRÜ

Kırşehir, beslenme ve mutfak kültürü açısından Anadolu'nun önde gelen şehirlerinden biridir. Bu kültürel zenginlik, hem Türkistan'ın göçebe yaşam tarzından miras kalan unsurlara hem de Anadolu'daki yerleşik kültürlerin etkilerine dayanmaktadır (Ülgen, 2024). Türklerin Anadolu'ya yerleşmesiyle birlikte, köklü tarihsel geçmişiyle birçok farklı kültüre ev sahipliği yapmış olan Kırşehir yöresinde de Türk mutfak kültürünün etkileri baskın hâle gelmiştir. Yöre mutfağı başlıca et, bakliyat, tahıl, sebze ve meyvelerden oluşmaktadır (Oğan, 2021). Karasal bir iklime sahip olan Kırşehir yöresinde gıdaların, mevsimine uygun olarak tüketilmesi önem arz etmektedir. Mevsiminde bolca yetişen ürünler özellikle kurutma, konserve, salamura, dondurma vb. yöntemlerle muhafaza edilerek diğer mevsimlerde de tüketilmektedir. Bu yöntemler içerisinde en yaygın olan gıda muhafaza yöntemi kurutma olup çeşitli sebzeler, meyveler ve et kurutularak saklanmaktadır (Erdoğan, 2024).

Yöreye Özgü Yemekler

Yöredeki ürün çeşitliliği sayesinde Kırşehir Mutfağı da İç Anadolu mutfakları arasında oldukça dikkat çekmektedir. Yörenin tahıl üretiminde önemli bir merkez olması, bölgenin beslenme kültürünü doğrudan etkilemiştir. Özellikle yöresel otlarla bulgurun bir araya getirilmesiyle hazırlanan bulgur pilavları, Kırşehir mutfağında özgün bir çeşitlilik yaratmış ve bölgeye özgü bir gastronomik literatürün oluşmasına katkı sağlamıştır (Erdoğan, 2024). Türk mutfağının karakteristik unsurlarından biri olan bulgur ve et temelli geleneksel bir köfte çeşidi olan "Besmeç", özellikle Kırşehir yöresinde bilinen, hazırlanan ve tüketilen özgün yemeklerden biridir (Oğan, 2021). Kıyma ve ince bulgurun soğan, salça, maydanoz gibi ürünlerle lezzetlendirilmesi ile oluşan "Besmeç", tavada kızartılarak tüketilmektedir. "Çullama"; Kırşehir'in en meşhur yemeklerinden biridir. Kırmızı et veya tavuk eti kuşbaşı doğranarak, un ve et suyu ile hazırlanan bulamaç karışımına bulanıp kızartılmakta ve tereyağı ile servis edilmektedir. Kırşehir Mutfağı'nda yer alan "Tandırda Çömlek Paça"; kuzu veya koyunun baş ve ayaklarının sarımsak ve su ile çömleğe konulup tandırda pişirilmesiyle hazırlanmakta olup sirke veya limonla servis edilmektedir. Kuzu eti, pekmez ve kayısı ile hazırlanan, tatlı-ekşi aromaları bir araya getiren farklı bir et yemeği olan "Çirleme" de Kırşehir'de sevilerek tüketilen et yemekleri arasında yer almaktadır. "Kesme Aşı"; hamurun küçük parçalar halinde kesilmesiyle hazırlanarak mercimekle birlikte pişirilmekte ve üzerine salçalı-soğanlı sos ile servis edilmektedir. "Düğün Çorbası"; ince bulgur ve domates salçası ile yapılan, akşam yemeklerinin vazgeçilmezlerinden biridir. "Etsiz Topalak Çorbası"; bulgur köfteleri, soğan ve salça ile pişirilerek hazırlanmaktadır. "Ayran Çorbası"; yoğurt/ayran temelli, soğuk tüketilen, özellikle yaz aylarında tercih edilen serinletici bir çorbadır. "Lepe"; bir çeşit sütlü pilavdır. İki ölçü kaynayan koyun sütünün içerisine bir ölçü bulgur eklenerek hazırlanmakta, bol acı biberle birlikte tüketilmektedir. "Çömlekte Kuru Fasulye"; geleneksel olarak çömlekte pişirilen, Kırşehir'e özgü bir kuru fasulye yemeğidir. "Madımak Yemeği",

mevsiminde soğan, salça ve biraz da bulgurla birlikte pişirilen madımak otundan yapılan bir yemektir. “Soğanlama”; salça, kıyma ve baharatlarla kavranan soğanların hamur içerisine koyulup sacda pişirilmesi ile elde edilmektedir. “Pancar Çırpması”; şeker pancarının yeşil mercimekle birlikte haşlanmasıyla elde edilen bir lezzettir. “Ayva Dolması”; içleri oyulan ayvalara hazırlanan kıymalı harcın eklenmesiyle pişirilen bir yemek çeşididir. “Sündürme; peynir, tereyağı, yumurta ve yufka ekmekten oluşan bir lezzettir. “Pekmezli Pelte”; pekmez ve buğday nişastası ile hazırlanan, özel günlerde sıkça yapılan yöresel ve besleyici bir tatlıdır (Yiğit ve Ay Yiğit, 2019; Holitera Blog, 2023; Kırşehir Valiliği, 2025c).

Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünler

Coğrafi İşaret, belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri bakımından kökenin bulunduğu yöre, alan, bölge veya ülke ile özdeşleşmiş ürünü gösteren bir işarettir (Türk Patent, 2025). Yerel kültürel mirasın korunmasında kritik bir rol oynayan coğrafi işaretli ürünler, aynı zamanda bölgesel ekonomik kalkınmaya önemli katkılar sunarak destinasyonların tanıtımında etkili bir araç olarak işlev görmekte ve turistik cazibe unsuru oluşturmaktadır (İbiş, 2025). Coğrafi işaretli ürünleri içerisinde bulundurma açısından Kırşehir ili geçmişten günümüze uzanan tarihi ve kültürel yapısıyla büyük bir potansiyele sahiptir (Akay, 2021).

Kırşehir mutfak kültürü, Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından tescillenmiş 9 coğrafi işaretli ürünüyle gastronomik kimliğini ortaya koymaktadır. Bu ürünler arasında Cemele Biberi, Kaman Besmeç, Kaman Cevizi, Kırşehir Ahi Helvası, Kırşehir Ayva Boranısı, Kırşehir Höşmerim Tatlısı, Kırşehir Süla Kabağı Yemeği, Kırşehir Çirleme Yemeği ve Kırşehir Çullaması yer almaktadır (Coğrafi İşaret Portalı, 2025). Söz konusu ürünler gerek yörede yetişen tarımsal hammaddeler gerekse geleneksel üretim teknikleri sayesinde bölgesel farklılıkları yansıtan önemli örneklerdir. Örneğin Cemele Biberi menşe adı olarak tescillenmiş olup Kırşehir’in tarımsal üretim kapasitesini ve iklimsel özelliklerini yansıtırken; Höşmerim Tatlısı ve Ahi Helvası gibi tatlılar kentin tarihsel ve kültürel belleğinde yer etmiş geleneksel lezzetlerdir. Çirleme ve Süla Kabağı yemekleri yöreye özgü pişirme yöntemleri ile öne çıkarken, Kaman Besmeç ise kırsal mutfak alışkanlıklarını günümüze taşımaktadır. Bu çeşitlilik, Kırşehir mutfak kültürünün yalnızca beslenme alışkanlıklarını değil, aynı zamanda kültürel kimliğini ve toplumsal hafızasını da koruma altına almaktadır. Kırşehir ili için 2025 Ekim ayı itibarıyla başvurusu devam eden herhangi bir ürün tespit edilmemiştir.

ŞEHİRİN GASTRONOMİ TURİZMİ AÇISINDAN ÖNEMİ

Gastronomi, yiyecek ve içeceklerin üretiminden tüketimine kadar uzanan süreçlerin yanı sıra kültürel aktarımda da önemli bir rol üstlenmekte ve bu yönüyle turizm pazarlamasında yeni bir alanın gelişmesine katkı sağlamaktadır. Yöresel lezzetler hem bulundukları kültürün tanıtılmasında hem de gastronomi turizminin gelişmesinde etkili araçlar olup, coğrafi işaretlerle koruma altına alınmaları kültürel mirasın gelecek nesillere aktarılmasını sağlamakta ve bölgesel kalkınmayı desteklemektedir (Esen, 2022). Bu ürünler aynı zamanda destinasyonların tanıtımında öne çıkan unsurlar olarak ziyaretçilerin tercihlerini etkileyebilmekte ve turizm etkinlikleriyle bütünleşerek destinasyonların çekiciliğini artırmaktadır (Aydoğdu, Özkaya Okay ve Köse, 2016). Yöresel mutfak, bir toplumun yemek kültürünü yansıtmasının yanı sıra, turizm endüstrisinde bir çekicilik unsuru olarak değerlendirilmeye başlanmış ve bu nedenle son dönemlerde turizm sektörü açısından önemli bir talep unsuru haline gelmiştir (Dalagan ve Sormaz, 2020). Nitekim yapılan bir araştırma, yöresel mutfak kültürünün ve gastronomik ürünlerin turizm talebinde belirleyici rol oynadığını ve destinasyonların rekabet gücünü artıran önemli bir unsur olduğunu ortaya koymaktadır (Aydoğdu vd., 2016).

Kırşehir, sahip olduğu coğrafi işaretli ürünler aracılığıyla gastronomi turizmi açısından dikkat çekici bir potansiyele sahiptir. Özellikle Kaman Cevizi, Kırşehir Höşmerim Tatlısı ve Kırşehir Çullaması gibi ürünler, ilin mutfak kültürünü temsil eden özgün unsurlar olarak hem bölgenin kültürel kimliğini yansıtmakta hem de ekonomik kalkınmasına ve turizmde marka kimliği kazanmasına katkı sağlamaktadır (Akay, 2021). Höşmerim Tatlısı ve Kırşehir Çullaması’nın 2017’de mahreç işaretiyle tescillenmiş olması, ilin yöresel mutfak değerlerinin korunmasına ve turizm alanında tanıtım gücünün artmasına zemin hazırlamıştır (Korkmaz, 2020).

Coğrafi işaretleme sayesinde Kırşehir’in gastronomik ürünleri yalnızca yerel halkın gelirini desteklemekle kalmayıp aynı zamanda ziyaretçilere otantik deneyimler sunarak destinasyon çekiciliğini artırmaktadır. Ayrıca yapılan araştırmalar, coğrafi işaretli ürünlerin sürdürülebilir gastronomi turizminin gelişiminde hem kültürel mirasın korunması hem de destinasyon kimliğinin güçlenmesi açısından kritik bir rol oynadığını göstermektedir (Baran ve Karaca, 2021). Dolayısıyla Kırşehir’in coğrafi işaretli ürünlerinin doğru tanıtımı

ve turizmle bütünleştirilmesi, ilin gastronomi turizmi açısından güçlü bir çekim merkezi haline gelmesine katkı sağlayacaktır.

SONUÇ

Kırşehir, sahip olduğu coğrafi işaretli ürünler aracılığıyla gastronomi turizmi açısından dikkate değer bir potansiyele sahiptir. Kaman cevizi, Höşmerim tatlısı ve Kırşehir Çullaması gibi özgün lezzetler, ilin gastronomik kimliğini yansıtırken aynı zamanda kültürel mirasın korunmasına, ekonomik kalkınmaya ve destinasyon çekiciliğinin artmasına katkı sunmaktadır. Bu ürünlerin tescillenerek koruma altına alınması, yalnızca yerel halkın gelirini desteklemekle kalmayıp, aynı zamanda ziyaretçilere otantik deneyimler sunmakta ve böylece ilin turizmde marka kimliği kazanmasına zemin hazırlamaktadır.

Ancak mevcut durum incelendiğinde, Kırşehir'in coğrafi işaretli ürün çeşitliliğinin sınırlı olduğu görülmektedir. Bu bağlamda, yeni ürünlerin tespit edilerek coğrafi işaret sürecine dahil edilmesi, ilin gastronomi turizmi potansiyelini artıracaktır. Bunun yanı sıra, yerel halkın sürece daha aktif katılımının sağlanması, farkındalık çalışmalarının yaygınlaştırılması ve ürünlerin sürdürülebilir biçimde üretilmesi, kentin uzun vadeli turizm stratejileri açısından önem arz etmektedir.

Gastronomi turizminin yalnızca yeme-içme deneyimiyle sınırlı olmadığı; festivaller, tadım etkinlikleri, mutfak atölyeleri ve kültürel rotalarla bütünleştğinde çok daha güçlü bir çekim unsuru oluşturabileceği unutulmamalıdır. Bu nedenle Kırşehir'in gastronomik değerlerinin tanıtımı hem ulusal hem de uluslararası düzeyde stratejik iletişim araçlarıyla desteklenmeli; akademi, kamu ve özel sektör iş birliğiyle markalaşma süreçleri güçlendirilmelidir. Sonuç olarak, Kırşehir'in coğrafi işaretli ürünleri ve zengin mutfak kültürü, ilin gastronomi turizmi açısından önemli bir rekabet avantajı sunmaktadır. Bu potansiyelin etkin biçimde değerlendirilmesi, ilin sürdürülebilir turizm vizyonu doğrultusunda güçlü bir destinasyon kimliği kazanmasına ve bölgesel kalkınmaya önemli katkılar sağlamasına olanak tanıyacaktır.

KAYNAKÇA

Ahiler Kalkınma Ajansı (2022). Türkiye'nin Unesco Tescilli Tek Müzik Şehri Kırşehir'de Müzikli Söyleşi Gerçekleştirildi. [https://www.ahika.gov.tr/haberler/turkiye-nin-unesco-tescilli-tek-muzik-sehri-kirsehir-de-muzikli-soylesi-gerceklestirildi#:~:text=Ba%C5%9Fvuru%20dosyas%C4%B1n%C4%B1%20haz%C4%B1rlama%20s%C3%BCrecinde%20Ajans%C4%B1n,2019%20tarihi%20itibar%C4%B1yla%20d%C3%A2hil%20edilmi%C5%9Ftir,\(E.T.: 06.05.2025\).](https://www.ahika.gov.tr/haberler/turkiye-nin-unesco-tescilli-tek-muzik-sehri-kirsehir-de-muzikli-soylesi-gerceklestirildi#:~:text=Ba%C5%9Fvuru%20dosyas%C4%B1n%C4%B1%20haz%C4%B1rlama%20s%C3%BCrecinde%20Ajans%C4%B1n,2019%20tarihi%20itibar%C4%B1yla%20d%C3%A2hil%20edilmi%C5%9Ftir,(E.T.: 06.05.2025).)

Ahiler Kalkınma Ajansı. (2010). *2010-2013 Bölge Planı: TR71 Bölgesi* [PDF]. <https://www.ahika.gov.tr/assets/upload/dosyalar/2010-2013-bolge-plani.pdf>

Akay, E. (2021). Kırşehir ilinin coğrafi işaret almış ürünlerinin gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilmesi. *Sivas İnterdisipliner Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(2), 147–159.

Aydoğdu, A., Özkaya Okay, E., & Köse, Z. C. (2016). Destinasyon tercihinde gastronomi turizminin önemi: Bozcaada örneği. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(2), 120–136.

Baran, Z., & Karaca, Ş. (2021). Coğrafi İşaretin Sürdürülebilir Gastronomi Turizminde Önemi. *Düzce Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 11(2), 253–263. <https://doi.org/10.17468/duzcesbed.1024868>

Basınoğlu, E. (1981). *Çeşitli Yönleriyle Kırşehir*, Kırşehir, Filiz Yayınları.

Coğrafi İşaret Portalı (2025). <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/liste?il=40> , (E.T.: 09.04.2025).

Dalagan, S., ve Sormaz, Ü. (2020). Sürdürülebilir Turizm Kapsamında Yöresel Mutfak Eğitiminin Çalışan Kadınlarda Yöresel Yemek Tüketim Alışkanlıklarına Etkisi (Sürdürülebilir Turizm Kapsamında Bölgesel Aşçılık Eğitiminin Çalışan Kadınların Yerel Yemek Tüketim Alışkanlıklarına Etkisi). *Turizm ve Gastronomi Çalışmaları Dergisi*, 8 (Özel Sayı 4), 660-676.

Erdoğan, S. (2024). Kırşehir Yöresi Ağzlarında Yeme İçme Kültürüne Yönelik Söz Varlığı. İçinde Prof Dr. Mehmet Erol (Editör), *Halk Gastronomisi II* (82-92). Çanakkale: PA Paradigma Akademi Yayınları.

Esen, M. K. (2022). Yöresel Lezzetlerin Gastronomi Turizmi Açısından Önemi: Türkiye'deki Helvalar. *Aydın Gastronomy*, 6(2), 283–294.

- Holitera (2023). Kırşehir Meşhur Yemekleri. <https://holitera.com/blog/kirsehir-meshur-yemekleri/>, (E.T.: 02.05.2025).
- İbiş, S. (2025). Avrupa Birliğinde Coğrafi İşaretler ve Türkiye'nin Mevcut Durumu (Geographical Indications in The European Union and the Current Situation of Turkey). *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 13(1), 573-594.
- Kırşehir Valiliği (2025a). Tarihçe, <http://www.kirsehir.gov.tr/tarihce> , (E.T.: 06.05.2025).
- Kırşehir Valiliği. (2025b). Kaman Cevizimiz, <http://www.kirsehir.gov.tr/kaman-cevizimiz-sehir-kartlari> , (E.T.: 07.05.2025).
- Kırşehir Valiliği. (2025c). Yöresel Yemeklerimiz, <http://www.kirsehir.gov.tr/kirsehir-yoresi-yemekleri-sehir-kartlari>, (E.T.: 07.05.2025).
- Korkmaz, H. U. (2020). KOP Bölgesi Coğrafi İşaretlerinin İncelenmesi ve Öneriler. *Sivas İnterdisipliner Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(2), 36–53.
- Nufusu.com. (2024). Kırşehir Nüfusu, <https://www.nufusu.com/il/kirsehir-nufusu>, (E.T.: 07.05.2025).
- Nuh'un Ankara Makarnası (2025). <https://makarna.com.tr/damak-catlatan-lezzetlere-sahip-bir-ic-anadolu-sehri-kirsehir/> , (E.T.: 02.05.2025).
- Oğan, Y. (2021). Kırşehir Yöre Mutfağına Özgü Bir Lezzet: Besmeç. III. Uluslararası Sürdürülebilir Turizm Kongresi Genişletilmiş Özet Bildiri Kitabı (30-34).
- Sarıtuğ, B. (2022). Kırşehir ve Çevresi Üzerine Halkbilimi Alanında Yapılmış Çalışmalarla İlgili Bir İçerik Analizi. *Uluslararası İnsan ve Sanat Araştırmaları Dergisi*, 10(1), 72-94.
- Şahin, İ. (2001), “Kırşehir”, (DİA), Cilt 25, İstanbul, Türkiye Diyanet Vakfı, s.481–485.
- Şanlı, H., Atar, H. H., & Şanlı, A. F. (2008). Kırşehir İlinin Tarımsal Yapısı, Mevcut Durumu, Sorunlar ve Çözüm Önerileri. *Ziraat Mühendisliği*, (351), 8–19.
- Tay, L. (2011). Kırşehir Çeşmeleri. *Adıyaman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (6), 204-221.
- TÜİK. (2023). *Adrese Dayalı Nüfus Kayıt Sistemi Sonuçları, 2023*. Türkiye İstatistik Kurumu. <https://data.tuik.gov.tr/>
- Türk Patent (2025). Türk Patent ve Marka Kurumu, <https://ci.turkpatent.gov.tr/sayfa/co%C4%9Frafii%C5%9Faret-nedir> , (E.T.: 02.06.2025).
- Ülgen, E. (2024). Şemsi Yastıman'ın İki Destanı Bağlamında Kırşehir'e Özgü Yemek ve Yiyecek Kültürü. *Türk Dünyası Araştırmaları*, 136(270), 373-388.
- Ünsal, V. (2024). *Eskiçağ'da Kırşehir ve Çevresi* (2. bs.). İKSAD Yayıncılık. <https://dx.doi.org/10.5281/zenodo.10929014>
- Yılmaz, A. (2006), Küçük Asya'nın Kır-şehir, Kırşehir, Kırşehir Belediyesi.
- Yiğit, Y ve Ay Yiğit, E. (2019). Kırşehir Mutfağı Yöresel Yemekleri. *TURAN SAM Uluslararası Bilimsel Hakemli Dergisi*, 11(43), 440-447. <http://dx.doi.org/10.15189/1308-8041>

KONYA İLİ YEMEK KÜLTÜRÜ

Doç. Dr. Kadriye Alev AKMEŞE¹

GİRİŞ

Gastronomi, temelde bir bölgede yetişen ürünler ile o bölgedeki toplulukların geçmişten gelen mutfak ritüellerine uygun şekilde hazırlanan yiyecek ve içecekleri konu alan, duyuşal deneyimin ön planda olduğu bir alandır. Özellikle günümüzde ulusal ve uluslararası kapsamda dikkat çekmektedir.

Türk mutfağı, gastronomi alanında önemli mutfaklar arasında yer almaktadır. Avrupa ve Uzak Doğu mutfakları arasında kalan, geçiş özelliğı gösteren, her iki uç noktanın da etkilerini taşıyarak oluşmuş çok çeşitliliğe sahip köklü bir mutfaktır. Türk mutfağı da kendi içinde bölgesel ve şehrsel farklılıklar gösterebilmektedir. Konya, Türk mutfak kültürünü önemli ölçüde yansıtan mutfak yapısı ile dikkat çeken şehirler arasındadır. Bulunduğı coğrafi konum ile Konya, Türkiye içerisinde geçiş mutfağı özelliğı taşıyan; sebze, et, meyve ve hamur işinin harmanlandığı bir mutfak kültürüne sahiptir. Geçmişten günümüze ev sahipliğı yaptığı medeniyetlerin de etkisiyle Konya, çeşitli mutfak ritüelleriyle dikkat çekmektedir.

Bu bölümde genel özellikleriyle Konya şehri ve geleneksel yapısı, özgün yemekleri ve coğrafi işaretli ürünleriyle Konya mutfak kültürü incelenmektedir. Aynı zamanda Konya ilinin gastronomi turizmi açısından potansiyeline yönelik değerlendirmeler bulunmaktadır.

KONYA İLİNE YÖNELİK GENEL BİLGİLER

Şehir kavramı, farklı bilim dalları açısından farklı tanımları kapsayabilmektedir. Şehirler gastronomi açısından ele alındığında, tarihi ve coğrafi özelliklerinin dikkat çektiğı görülmektedir. Bu durumda şehrin tanımını tarihsel süreçte coğrafi mekanlar üzerine kurulan beşerî yapı kümeleri (sanayi, ticaret, eğitim, kültür, idari vb.) olarak ifade etmek mümkündür. Bu yapılar, üzerinde bulundukları coğrafi alanı geliştirerek kırsaldan farklı özellikler taşımasını sağlamaktadır (Tuncer ve Şafak, 2022: 320). Yani şehirler, üzerinde var olan coğrafi yapılarla şekillenen beşerî unsurlar ile ortaya çıkan yapılardır.

Konya ili, jeolojik açıdan eski Konya Gölü ve akarsuların getirdiğı toprak üzerine kurulmuştur. Günümüzde yer altı suları ve mevsimsel akış karakterine bağılı değışen baraj ve akarsular, şehrin önemli su kaynaklarıdır. İç Anadolu bölgesinde yer alan Konya, yazları sıcak ve kurak, kışları soğuk ve yağışlı karasal iklim özelliklerini taşımaktadır. Bitki örtüsü ise bozkırdır (Aka, 2007:31). Geçmişte bir göl olmasının, topraklarının tarıma elverişli ve verimli olmasına kaynaklık ettiğı söylenebilir.

Konya'da Anadolu'nun ilk yerleşim yeri olan Çatalhöyük (M.Ö. 7000) ile başlayan yaşam, günümüze kadar insan topluluklarına ve medeniyetlere ev sahipliğı yaparak süregelmiştir. Konya, Türkiye'de bölgeler arası geçiş alanında yer alan, önemli jeopolitik konuma sahip olan bir şehirdir. Tarihsel süreçte büyük medeniyetlere ev sahipliğı ve başkentlik yapması da bu önemli konumunun bir sonucudur. Bu durum, Konya'da sürekli bir nüfus hareketliliğine ve artışına kaynaklık etmektedir (İçli, 2001:1; Boran vd., 2015: 319-321).

Nüfusun sürekli artış eğiliminde olması ve çeşitli sebeplerle aldığı göçler, Konya'nın dinamik bir şehir olmasını sağlamaktadır. Bu durum kültürler arası kaynaşmayı, bazen kültürel değerlerin yok olma tehlikesi ile karşı karşıya kalmasını, bazen de evrimleşerek yeni boyutlara taşınmasını beraberinde getirmektedir. Sonuç itibarıyla Konya, çevresel, toplumsal ve kültürel değerler konusunda doğru ve dikkatli yönetilmesi gereken, stratejik öneme sahip bir şehri ifade etmektedir.

KONYA YEMEK KÜLTÜRÜ

Bir şehrin mutfağı, temelde coğrafi yapı ve kültürel köken ekseninde şekillenmektedir. Coğrafya, bir bölgede yetişen ve yetişebilecek ürünlerin potansiyelini belirtirken kültürel köken, o bölgede yaşayan medeniyetler, yaşanan göçler, savaşlar, doğal afetler gibi nedenlerle değışkenlik gösteren toplumsal yapıyı ifade etmektedir. Bir bölgede var olan gastronomik yapı, o bölgede yaşayan insanların inanışları, göç ederek

¹ Selçuk Üniversitesi, Beyşehir Ali Akkanat Turizm Fakültesi, ORCID: 0000-0002-3826-9684, alev.akmese@selcuk.edu.tr

geldikleri yerlerdeki mutfak alışkanlıkları, yetiştirebildikleri ve erişebildikleri ürünler, bölge coğrafi yapısı, iklimi gibi etmenlerden doğrudan etkilenmektedir. Konya, geçiş bölgesi olması nedeniyle göçlerle gelenlerin taşıdıkları mutfak kültürlerinin de bir sentezini yansıtmaktadır.

Bölge genelinde karasal iklim hâkim olduğundan, bakliyat ağırlıklı bir beslenme eğilimine rastlanmaktadır. Bölgede küçük ve büyük baş hayvancılık faaliyetlerinin sürdürülmesi nedeniyle, et yemekleri ve yemeklerde et kullanımı Konya mutfağında sıklıkla rastlanılan bir durumdur. Küçük ölçekli bahçe faaliyetleriyle iklime uygun üretilen sebze ve meyvelerin de yemeklerde kullanımı mevcuttur (Akmeşe ve Özcan, 2024:42-43).

Selçuklu Devleti'ne başkentlik yapan Konya, medeniyetlerin önemli şehirleri arasında yer almıştır. Bu durum, saray mutfaklarına özgü birçok önemli yemeğin Konya mutfağında yer alma sebeplerinden biridir. Aynı zamanda Mevlevi mutfağı da Konya'da hayat bulmaya devam etmektedir. Mevlevi mutfağından Ateşbazı Veli, adına türbe yaptırılan tarihteki ilk şef aşçıdır. Konya yemek kültürü incelendiğinde geçmişte bahçeli evlerde, bahçede evden ayrı bir köşede bulunan pişirme alanlarında yemeklerin hazırlandığı görülmektedir. Aynı zamanda bahçelerde toprak fırınlara da rastlanmaktadır. Bu durum, Konya mutfak kültüründe farklı pişirme tekniklerinin yer aldığını göstermektedir. Evden ayrı kurulan mutfak ve pişirme alanlarında hazırlanan yemekler, sini olarak isimlendirilen geniş tepsilerle evlere taşınarak, ev halkı ile birlikte yer sofralarında tüketilmekteydi (Şengül ve Türkay, 2022: 132-133; Akmeşe vd., 2022: 88-92). Bu uygulama günümüzde bazı hanelerde devam etse de modern yaşam ile apartmanlara taşınan yaşam şekilleri bunu mümkün kılmamaktadır.

Konya geleneksel mutfak yapısında, kahvaltı ve öğle yemeğini bir arada sunan kuşluk ve akşam öğünü olmak üzere iki öğün yemek tüketilmektedir. Yaz ve kış mevsiminde içerikleri farklılık göstermekle birlikte kuşluk öğünü; çorba, etli yemekler ve hamur işi türünde yemekleri içermektedir. Akşam yemeği ise zengin bir ana öğün olarak ortaya çıkmaktadır. Yemeklerde mevsimsellik ön plandadır. Yaz mevsiminde sebze ve meyve çeşitliliğinin fazla olması öğünlerin daha hafif olmasına sebebiyet verirken, öğünler kış mevsiminde genellikle bakliyat ve et ağırlıklı olmaktadır. Ekmeklerin ise kadınlar tarafından evlerde üretilmesi sık karşılaşılan bir durumdur. Düğün, doğum, asker uğurlama, ölüm, söz, nişan gibi özel günlerdeki yemek ritüelleri ile Konya mutfak kültürü dikkat çekmektedir. Coğrafi işaret almış olan Konya düğün pilavı geleneği, geçmişten günümüze süregelen önemli bir kültürel mirastır. Ölümde taziye evine yemek götürme, taziye evinde ise ölünün arkasından helva dağıtılması, doğumlarda ziyarete gelenlere lohusa şerbeti ikramı, bebeklerin ilk dişlerinin çıkması ile yapılan bulgur pişirme eğlencesi, asker uğurlama ve düğün öncesi kuruyemişlerle yapılan çetnevir, kına eğlenceleri, kış akşamlarında kurulan arabası çorbası ve pişmaniye sofraları Konya mutfak kültürüne özgü geleneksel gastronomik ritüeller olarak bilinmekte ve uygulanmaktadır (Yardımcı, 2023: 39-41; Akmeşe vd., 2022: 97-98; Çölbay ve Sormaz, 2015: 1731-1736).

Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünler

Coğrafi işaret, bir ürüne yönelik karakteristik tüm detayları açıklayan ve ürünü tüketecek kişilere ürün ile ilgili garanti veren kalite işaretlerini ifade eder. Bir ürün coğrafi işaret alırken menşe adı ile ya da mahreç işareti olarak tescillenir. Menşe adı, bir ürünün tüm üretim aşamalarının ilgili coğrafi alanda yapılması esasını ifade eder ve menşe adı ile tescillenen ürünler ilgili bölge ile sıkı bağlara sahiptir. Mahreç işareti ise bir ürüne yönelik belirgin özelliklerden bazılarının ilgili coğrafi alan ile özdeşleşmiş olması, üretim aşamalarından en az birinin ilgili bölgede gerçekleşmiş olması esasına bağlıdır. Bu durum tescilli ürünün üretim aşamalarının ilgili bölge dışında da devam edebileceğini ifade eder. Bu tescillerin dışında bir de geleneksel ürün adı vardır. Bu ise mahreç ve menşe adı kapsamı dışında kalan ürünlerin ilgili bölgede en az otuz yıl kullanıldığının kanıtlanması ile bazı şartları sağlamasına bağlı olarak verilen bir tescildir (Türk Patent ve Marka Kurumu b, 2025).

Konya, coğrafi işaretli gastronomik ürünler noktasında zengin bir kataloğa sahiptir. Bunda köklü medeniyetlere ev sahipliği ve başkentlik yapmış bir coğrafi konumda olmasının etkisi büyüktür. Tablo 1, Konya iline ait coğrafi işaretli gastronomik ürünleri açıklamaktadır.

Tablo 1. Konya İlinin Coğrafi İşaret Tescilli Gastronomik Ürünleri

	Coğrafi İşaretin Adı	Tescil Tarihi	Türü	Başvuru Yapan/Tescil Ettiren
1	Ahırılı köpük helvası	14.08.2024	Mahreç İşareti	Ahırılı İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü
2	Akşehir Hersesi	07.04.2022	Mahreç İşareti	Akşehir Belediyesi

3	Akşehir Peynir Baklavası	20.12.2021	Mahreç İşareti	Akşehir Belediyesi
4	Akşehir Tandır Kebabı	20.11.2020	Mahreç İşareti	Akşehir Belediyesi
5	Atlantı Dededağ Tulum Peyniri	26.01.2023	Mahreç İşareti	S.S. Atlantı Kasabası Tarımsal Kalkınma Kooperatifi
6	Bozkır Tahini	11.05.2021	Mahreç İşareti	Bozkır Belediyesi
7	Cihanbeyli Gömeç Ekmeği	17.10.2022	Mahreç İşareti	Cihanbeyli Kaymakamlığı
8	Ereğli Koyun Yoğurdu	12.07.2021	Mahreç İşareti	Konya Ereğli Belediyesi
9	Ereğli Kuru Kayısı Yahnisi	09.05.2025	Mahreç İşareti	Ereğli İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü
10	Ilgın Haşhaşlı Kömbe	19.09.2023	Mahreç İşareti	Ilgın Ticaret ve Sanayi Odası
11	Kadınhanı Kömbesi	09.08.2023	Mahreç İşareti	Kadınhanı Belediyesi
12	Kadınhanı Tahinli Pidesi	22.02.2013	Mahreç İşareti	Kadınhanı Belediyesi
13	Konya Badem Helvası	25.08.2022	Mahreç İşareti	Konya Büyükşehir Belediyesi
14	Konya Balık Çokratması	28.01.2025	Mahreç İşareti	Konya Büyükşehir Belediyesi
15	Konya Bamya Çorbası	18.02.2021	Mahreç İşareti	Konya Büyükşehir Belediyesi
16	Konya Bütümet / Konya Orta	27.10.2021	Mahreç İşareti	Konya Büyükşehir Belediyesi
17	Konya Bıçakarası	08.09.2023	Mahreç İşareti	Konya Büyükşehir Belediyesi
18	Konya Calla Yemeği	25.07.2022	Mahreç İşareti	Konya Büyükşehir Belediyesi
19	Konya Cimcik	27.10.2021	Mahreç İşareti	Konya Büyükşehir Belediyesi
20	Konya Domalan Yemeği	20.08.2021	Mahreç İşareti	Konya Büyükşehir Belediyesi
21	Konya Ekmek Salması	18.05.2022	Mahreç İşareti	Konya Büyükşehir Belediyesi
22	Konya Ekşili Kabak	20.01.2022	Mahreç İşareti	Konya Büyükşehir Belediyesi
23	Konya Etli Düğün Pilavı	07.03.2011	Mahreç İşareti	Öz Başaralı Tunç Kardeşler Gıda İnşaat ve Hayvancılık Sanayi Ticaret Limited Şirketi
24	Konya Etli Yaprak Sarması	20.08.2021	Mahreç İşareti	Konya Büyükşehir Belediyesi
25	Konya Etlietmek	09.06.2017	Mahreç İşareti	Konya Büyükşehir Belediyesi
26	Konya Fırın Kebabı / Konya Fırın Kebabı	18.05.2022	Mahreç İşareti	Konya Büyükşehir Belediyesi
27	Konya Güneyik Salatası	24.05.2023	Mahreç İşareti	Konya Büyükşehir Belediyesi
28	Konya Haside Tatlısı / Konya Kara Helvası	20.08.2021	Mahreç İşareti	Konya Büyükşehir Belediyesi
29	Konya Hassaten Lokma	02.12.2021	Mahreç İşareti	Konya Büyükşehir Belediyesi
30	Konya Höşmerimi	25.08.2022	Mahreç İşareti	Konya Büyükşehir Belediyesi
31	Konya İldız Kökü Yemeği	20.08.2021	Mahreç İşareti	Konya Büyükşehir Belediyesi
32	Konya Kakırdaklı Börek	26.10.2021	Mahreç İşareti	Konya Büyükşehir Belediyesi
33	Konya Kara Erik Kavurması	06.08.2021	Mahreç İşareti	Konya Büyükşehir Belediyesi
34	Konya Karışık Börek	05.08.2024	Mahreç İşareti	Konya Büyükşehir Belediyesi
35	Konya Kaygana	24.01.2024	Mahreç İşareti	Konya Büyükşehir Belediyesi
36	Konya Kenevir Helvası	05.11.2021	Mahreç İşareti	Konya Büyükşehir Belediyesi

37	Konya Kayısı Hoşafı / Konya Zerdali Hoşafı	06.08.2021	Mahreç İşareti	Konya Büyükşehir Belediyesi
38	Konya Kikirdekli Kesme Çorbası	20.08.2021	Mahreç İşareti	Konya Büyükşehir Belediyesi
39	Konya Kifayesi	23.12.2024	Mahreç İşareti	Konya Büyükşehir Belediyesi
40	Konya Köftü	28.01.2025	Mahreç İşareti	Konya Büyükşehir Belediyesi
41	Konya Kuru Kabak Sarması	24.09.2021	Mahreç İşareti	Konya Büyükşehir Belediyesi
42	Konya Kömbesi	24.05.2022	Mahreç İşareti	Konya Büyükşehir Belediyesi
43	Konya Kırırlı Mantı	01.10.2021	Mahreç İşareti	Konya Büyükşehir Belediyesi
44	Konya Menekşeli Pilav	01.10.2021	Mahreç İşareti	Konya Büyükşehir Belediyesi
45	Konya Mıkla	14.04.2025	Mahreç İşareti	Konya Büyükşehir Belediyesi
46	Konya Ovmaç Çorbası	04.10.2021	Mahreç İşareti	Konya Büyükşehir Belediyesi
47	Konya Pathcan Bayıldan	07.09.2021	Mahreç İşareti	Konya Büyükşehir Belediyesi
48	Konya Paluzesi / Konya Palize	11.10.2021	Mahreç İşareti	Konya Büyükşehir Belediyesi
49	Konya Pathcan Tiridi	20.01.2022	Mahreç İşareti	Konya Büyükşehir Belediyesi
50	Konya Paça Yahnisi	16.08.2022	Mahreç İşareti	Konya Büyükşehir Belediyesi
51	Konya Peynir Şekeri	11.02.2019	Mahreç İşareti	Konya Ticaret Odası
52	Konya Reyhan Şerbeti	06.08.2021	Mahreç İşareti	Konya Büyükşehir Belediyesi
53	Konya Sac Arası	11.10.2021	Mahreç İşareti	Konya Büyükşehir Belediyesi
54	Konya Sütlü Selemen	24.05.2023	Mahreç İşareti	Konya Büyükşehir Belediyesi
55	Konya Tandır Böreği	03.07.2023	Mahreç İşareti	Konya Büyükşehir Belediyesi
56	Konya Tandır Ekmeği	23.06.2023	Mahreç İşareti	Konya Büyükşehir Belediyesi
57	Konya Tandır Çorbası	18.05.2022	Mahreç İşareti	Konya Büyükşehir Belediyesi
58	Konya Tandırda Cebic	01.10.2021	Mahreç İşareti	Konya Büyükşehir Belediyesi
59	Konya Tarhun Çorbası	18.05.2022	Mahreç İşareti	Konya Büyükşehir Belediyesi
60	Konya Tiridi	29.09.2022	Mahreç İşareti	Konya Büyükşehir Belediyesi
61	Konya Topalağı	25.08.2022	Mahreç İşareti	Konya Büyükşehir Belediyesi
62	Konya Tutmaç Çorbası	27.10.2021	Mahreç İşareti	Konya Büyükşehir Belediyesi
63	Konya Vişne Tiridi	27.10.2021	Mahreç İşareti	Konya Büyükşehir Belediyesi
64	Konya Yağ Somunu	25.08.2022	Mahreç İşareti	Konya Büyükşehir Belediyesi
65	Konya Zerdeşi	11.10.2021	Mahreç İşareti	Konya Büyükşehir Belediyesi
66	Konya Zülbiyesi / Konya Sülbiyesi	20.01.2022	Mahreç İşareti	Konya Büyükşehir Belediyesi
67	Konya Çöpleme	27.10.2021	Mahreç İşareti	Konya Büyükşehir Belediyesi
68	Konya Çullama	10.03.2022	Mahreç İşareti	Konya Büyükşehir Belediyesi
69	Konya Çirli	10.03.2022	Mahreç İşareti	Konya Büyükşehir Belediyesi
70	Konya İrmik Helvası	13.09.2021	Mahreç İşareti	Konya Büyükşehir Belediyesi
71	Konya Şalgam Gallesi	20.09.2021	Mahreç İşareti	Konya Büyükşehir Belediyesi
72	Seydişehir Leblebisi	21.07.2023	Mahreç İşareti	Seydişehir Belediyesi
73	Seydişehir Karpuzu	13.02.2025	Mahreç İşareti	Seydişehir Belediyesi

Kaynak: Türk Patent ve Marka Kurumu a, 2025

Konya iline ait gastronomi temalı coğrafi işaretli ürün sayısı yetmiş üçtür. Bunların tamamı mahreç işareti ile tescillenmiştir. Ürünlerin çoğu Konya ve ilçelerinde mutfaklarda yıllardır hazırlanan ve tüketilen yemeklerden oluşmaktadır. Küçük bir kısmı ise doğrudan Konya’da yetişen zirai ürün niteliğindedir. Bu ürünlerin mahreç işareti almasının nedeni, tüm süreçlerinde kullanılan ek ürünlerin ya da aşamalarının Konya’da gerçekleşmemesinden dolayıdır. Yemeklerin bazı ana ürünleri Konya dışından temin edilebilmektedir. Ancak bir araya gelişi ve üretimi, Konya’da gerçekleşerek tanınmıştır. Geçmişte özellikle

beylikler zamanında ve Selçuklu Devleti döneminde baharatların çok miktarda ve çeşitlilikte olmamasından dolayı, Konya et yemeklerinde çeşni ve lezzet dengesi için meyvelerin kullanıldığı görülmektedir. Coğrafi işaret alan ürünler de buna örnek teşkil eden yemekler yer almaktadır.

Coğrafi işaretli yemeklerin sayıca fazla olması ve çeşitliliği, Konya'nın karakteristik mutfak kültürü ile dikkat çekmesinde önem taşımaktadır. Coğrafi işaretli yemekler, et yemekleri, sebze yemekleri, etli sebze yemekleri ve tatlılar olarak çeşitlilik ortaya koymaktadır.

Konya İlinin Gastronomi Turizmi Açısından Önemi

Gastronomi, 1950'li yıllar itibariyle netlik kazanarak bilinir hale gelen, yapısı itibariyle somut olmayan kültürün ayrılmaz ve önemli bir parçası olan duyuşsal bir süreçtir. Gastronomi temelde bir ulusa, bölgeye, yerel bir gruba ait yiyecek kültürünün tanınır olması ile ilgilidir. Turizm ise bir bölgenin turist çekme potansiyelini sağlayan arz unsurları ile doğrudan ilişkilidir (Londoño, 2011: 5; Putra 2019:19-20). Gastronomi, özellikle 2000'li yıllar itibariyle önemli bir turizm arz unsuru ve turizm alt türü olarak dikkat çekmeye başlamıştır.

Mevlâna Müzesi ile inanç turizmi noktasında dikkat çeken Konya, 2015 sonrasında gastronomi turizmiyle de adını duyurmayı başarmıştır. Özellikle geleneksel mutfak kültür öğelerini koruma adına coğrafi işaret ile tescillendirmesi, bu yemeklere yönelik farkındalığı ve merakı da artırmıştır. Bu durum, festivallerle de desteklenerek Konya'yı önemli bir gastronomi şehri haline getirmiştir.

Konya, UNESCO tarafından belirlenen yaratıcı şehirler ağı ulusal listesinde gastronomi şehri olarak yer almaktadır (UNESCO Türkiye Milli Komisyonu, 2021). Özellikle gastronomi alanında coğrafi işaret almayı başardığı 73 ürünü ile önemli gastronomi şehirlerinden biri olarak dikkat çekmektedir. Konya geleneksel lezzetlerini sunan restoranların artışı ile gastronomi turistlerine de ev sahipliği yapmaktadır.

Mutfak müzeleri ve gastronomi evleri, gastronomi turizmi açısından önem taşıyan birimlerdir. Konya'da yapılan festivaller dikkat çekmekle birlikte, gastronomi evleri, müzeleri ve yerel lezzetlerin üretimine yönelik verilecek eğitimlerin, Konya gastronomisini destekleyerek gastronomi turizmi alanında görünürlüğünü artırmada önemli rol oynayacağı öngörülmektedir (Batu, 2016: 35).

SONUÇ

Konya, tarihte pek çok medeniyete ev sahipliği yapmış, tarihin en eski yerleşim alanına sahip, bulunduğu coğrafi konum itibariyle de stratejik öneme sahip kadim bir şehirdir. Turizm açısından Mevlâna Müzesi ile inanç turizmine ev sahipliği yapan Konya, günümüzde saray mutfaklarını yansıtan eşsiz gastronomik ürünleri ile gastronomi turizminde de dikkat çekmektedir. Coğrafi işaretli ürün noktasında zengin çeşitliliğe sahip Konya, yetmiş üç adet coğrafi işaretli gastronomik ürünü ile UNESCO yaratıcı şehirler ağı ulusal listelerine gastronomi şehri olarak girmeyi başarmıştır. Yerli ve yabancı turistler tarafından merak edilen Konya yemek kültürü, gastronomi turistlerinin de odak noktaları arasında yer almaktadır.

Sürdürülebilir gastronomi, somut olmayan kültürel varlıkların korunması gibi konularda da önemli çalışmalar yapılan Konya, Türkiye'nin dikkat çeken gastronomi şehirleri arasına girmiştir. Bunu korumak için sürdürülebilirlik konusunda da bilinçlendirme ve geleneksel üretimi teşvik çalışmaları sürmektedir. Yerel yönetimler, sivil toplum kuruluşları, eğitim kuruluşları destekleri ile gastronomik etkinlikler gerçekleştirilmektedir. Bu etkinliklerin sürekliliği, yerel ürünlerin restoran menülerine dahil edilmesinin teşviki ile Konya, UNESCO asil listeye de girebilecek, Türkiye gastronomi turizmi lider şehirleri arasında yer alabilecektir.

KAYNAKÇA

Aka, A. S. (2007). *Konya Şehrinin Kuruluş ve Gelişimini Etkileyen Coğrafi Faktörler*. Konya: Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Akmeşe, H., Seçim, Y., & Çelikkırmı, R. (2022). Klasik Konya Mutfak Kültürü. Y. Seçim, S. Bayrakçı, & Z. Yetiş içinde, *Aşçı Dede Ateşbâz-I Velî İ* (s. 87-105). Konya: Konya Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları.

Akmeşe, K. A., & Özcan, F. (2024). Coğrafya ve Beslenme Kültürü. K. A. Akmeşe, F. Özcan, & A. Ilgaz içinde, *İnanışlar, Coğrafya ve Sürdürülebilirliğin Gastronomik Yansımaları* (s. 30-60). Konya: Selçuk Üniversitesi Yayınları.

- Batu, A. (2016). Kültür ve Gastronomi Turizmi Bakımından Konya. *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 20-38.
- Boran, A., Aykaç, R., & Bayar , ř. (2015). Selçuklu Başkenti Konya'da Dini Mimari "Cami ve Mescit" . A.  gke içinde, *İslam ve Sanat* (s. 319-357). İstanbul: Pasifik Ofset.
-   lbay, ř., & Sormaz,  . (2015). Konya'da Geçiş Dönemlerinde Yapılan Yöresel Mutfak Uygulamaları. *Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitim Dergisi*, 1729-1736.
-   li, H. H. (2001). *D nden Bug ne Konya* . Lefkoşa : KKTC Yakın Doğu Üniversitesi .
- Londo o, M. d. (2011). Gastronomy Tourism: An Opportunity for Local Development in Catalonia? A Stakeholder Analysis. *51st Congress of the European Regional Science Association: "New Challenges for European Regions and Urban Areas in a Globalised World"* (s. 1-23). Barcelona: European Regional Science Association (ERSA).
- Putra, M. K. (2019). Gastronomy Tourism: Local Food and Sustainable Tourism Experience - Case Study Cirebon. *The NHI Tourism Forum* (s. 19-29). DOI:10.5220/0009196500190029.
- şeng l, S., & Türkay , O. (2022). *Türkiye'nin Yöresel Mutfakları*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Tuncer, B., & şafak , L. (2022). Tarihi Coğrafya Açısından XVI. Yüzyıl'da Konya şehri ve şehirsel Fonksiyonları. *19 Mayıs Sosyal Bilimler Dergisi*, 319-333.
- Türk Patent ve Marka Kurumu a.* (2025). <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/liste?il=42&tur=44&urunGrubu=&adi=#> adresinden alındı
- Türk Patent ve Marka Kurumu b.* (2025). Coğrafı İşaret ve Geleneksel  r n Adı: <https://www.turkpatent.gov.tr/cografi-isaret> adresinden alındı
- UNESCO Türkiye Millî Komisyonu. (2021). <https://www.unesco.org.tr/Home/Page/88?slug=UNESCO%20Yarat%C4%B1c%C4%B1%20S%CC%A7ehirler%20Ag%CC%86%C4%B1> adresinden alındı
- Yardımcı, S. (2023). *Bağlardan Sofralara Meram Hatırası*. Konya: Servet Ofset.

NEVŞEHİR İLİ YEMEK KÜLTÜRÜ

Öğr. Gör. Dr. Sinem TÜRK ASLAN¹

GİRİŞ

İç Anadolu Bölgesi'nde konumlanan Nevşehir; sahip olduğu tarihi, kültürel çeşitliliği ve doğal güzellikleriyle dikkat çekmektedir ve Türkiye'nin önemli kültür ve turizm merkezlerinden biridir. Özellikle Kapadokya bölgesinin merkezi olarak bilinen Nevşehir, sahip olduğu geleneksel mutfağı ile de dikkat çekmektedir. Bu çalışmada Nevşehir'in yemek kültürü; coğrafi, demografik ve tarihi özellikleri bağlamında ele almaktadır. Ayrıca yöreye özgü yemekler, özel günlerde hazırlanan yemekler ve coğrafi işaretli ürünler detaylandırılmaktadır. Çalışmanın amacı, yöresel mutfak kültürünün kültürel süreklilikteki rolünü ve gastronomi turizmi açısından potansiyelini ortaya koymaktır.

NEVŞEHİR İLİNE İLİŞKİN GENEL BİLGİLER

Coğrafi Yapı

Kuruluşu M.Ö 7000'li yıllara dayanan Nevşehir; İç Anadolu Bölgesi'nde orta Kızılırmak havzasında bulunmaktadır ve Hasan, Erciyes ve Melendiz yanardağlarından yayılan lav akıntılarının zamanla soğuyup katılaşmasıyla oluşan volkanik bir plato üzerinde yer almaktadır. Nevşehir'in komşu illeri Aksaray, Niğde, Kayseri, Yozgat ve Kırşehir'dir. Bu ilde yazların sıcak ve kurak, kışların soğuk ve kar yağışlı geçtiği karasal iklim hakimdir. Bu iklim koşulları; tahıl tarımının, bağcılığın ve küçükbaş hayvancılığın yaygınlaşmasına olanak sağlamıştır. Özellikle patates, soğan, buğday, arpa, nohut, kabak ve üzüm gibi ürünlerin üretimi yaygındır ve bu durum mutfak kültürünü de doğrudan etkilemektedir (Yönet Eren ve Demirel, 2017; Şahin Perçin vd., 2019; Aydemir, 2023).

Demografik Yapı

Nevşehir'in nüfusu yaklaşık 320.000'dir. Kent merkezinin yanı sıra Avanos, Ürgüp, Gülşehir, Derinkuyu, Acıgöl ve Hacıbektaş gibi ilçeler geleneksel yaşam biçimlerinin daha yoğun gözlemlendiği alanlardır (Wikipedia, 2025). Aile yapısının büyük ölçüde geleneksel olduğu kentte yemek kültürü de kuşaktan kuşağa aktarılan bir değerdir. Kentleşmeye rağmen mutfak kültürü önemli ölçüde korunmaktadır.

Tarihi

Nevşehir, Kapadokya bölgesinin kalbinde yer alır ve tarih öncesi çağlardan bu yana Hititler, Asurlular, Frigler, Persler, Romalılar, Bizanslılar ve Selçuklular, Osmanlılar gibi birçok uygarlığa ev sahipliği yapmıştır. Bu uygarlıkların izlerini taşıyan Nevşehir, tarih boyunca birçok kültürel etkileşime sahne olmuştur ve bu kültürel zenginliği yemek kültürüne de yansıtmıştır (Şahin Perçin vd., 2019; Aydemir, 2023).

NEVŞEHİR YEMEK KÜLTÜRÜ

Sahip olduğu coğrafyasıyla ve bölgede etkili olan tarım ve hayvancılık faaliyetleriyle Nevşehir'in kendine has bir mutfak kültürü meydana gelmiştir. Nevşehir'de tarımsal üretimde en çok patates ve baklagiller öne çıkmakta; bu durum mutfak kültüründe patates, bakliyat ve et ağırlıklı yemeklerin yaygın olmasına yol açmaktadır (Sözbilen vd., 2023). Ayrıca bulgurla yapılan yemek ve çorbalar, tahıllar ile domates, biber, kabak, salatalık gibi sebzeler ve kayısı, erik, üzüm gibi meyveler de sofralarda sıkça yer almaktadır. Bölgedeki bağcılığın gelişmiş olması, şarap, üzüm yaprağı ve pekmez gibi ürünlerin de yerel mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olmasını sağlamıştır (Eren, 2023). Özellikle aside, bulamaç, dolaz, köftür, pelver gibi geleneksel tatlıların ve yemeklerin yapımında pekmez temel bir ürün olarak kullanılmaktadır (Aydemir, 2023).

Nevşehir'in geleneksel yemek çeşitliliği oldukça fazladır ve yörede yaygın olarak yapılan bazı yemekler şu şekildedir (Aslan vd., 2014; Sözbilen vd., 2023; Şahin Perçin vd., 2019):

¹ Pamukkale Üniversitesi, Tavas Meslek Yüksekokulu, ORCID: 0000-0003-3549-1199, sturk@pau.edu.tr

Çorbalar: Düğü çorbası, katma çorbası, kesme çorbası, pancar çorbası, patates çorbası, sütlü çorba, tandır çorbası, tarhana çorbası, yeşil mercimek çorbası.

Yemekler: Ağpakla, ayva boranisi, bamya, çömlekte kuru fasulye, bitirgen kayısı yahnisi, bulgur pilavı, dıvıl, erişte, kabak çiçeği dolması, kıymalı ayva dolması, kuru kayısı kavurması, kuru salatalık dolması, mantı, Nevşehir mantı, Nevşehir tava, nohutlu yahni, övme etli sulu köfte, pancar yemeği, patates köftesi, patatesli pilav, pekmezli ayva dolması, sanayi pilavı, sulu et köftesi, tandırda kuru fasulye, testi kebabı, yeşil domates dolması, vişneli yaprak sarma,

Tatlılar: Aside, ayva tatlısı, baklava, bulamaç, dolaz, kabak tatlısı, kayısı dolması, kıvrıma ve köftür.

Nevşehir mutfağında yemekler genellikle yörenin özel toprağı ile hazırlanan çömlek ve güveçlerde hazırlanır. Etli tahıl ve baklagil yemekleri çoğunlukla çömleklerde uzun süre pişirilir; çömlekte kuru fasulye, Nevşehir tava, güveçte yaprak sarması gibi yemekler bunlara örnektir. Yöreye ait pişirme yöntemleri arasında fırın, tandır, çömlek, sac, közde pişirme, haşlama ve kızartma gibi teknikler bulunur (Eren, 2023). Özellikle çömleğe yerleştirilen malzemelerin tandır ateşinde düşük sıcaklıkta yavaş pişirilmesi, Nevşehir yemeklerinin temel özelliğidir (Aydemir, 2023; Sözbilen vd., 2023). Geleneksel Avanos tandırlarında veya muhacir fırınlarında kayısı dalı ve kurumuş bağ çubuklarının yakılmasıyla elde edilen kor ateşin sönmeye yüz tuttuğu anda, tava veya küp biçimli çömleklerin közlerin arasına gömülerek saatlerce pişirilmesi yaygın bir uygulamadır (Sözbilen vd., 2023). Ayrıca, bölgede yemek yapımında çömlek dışında toprak tencereler, testiler, kazanlar, turşu küpleri, güveçler, bakır ekmek tencereleri, elek, hamur tahtası, kalaylı pekmez leğenleri, güğümler, satırlar, lenger ve siniler gibi geleneksel araç-gereçler de kullanılmaktadır (Eren, 2023).

Yeme Alışkanlıkları

Nevşehir’de geleneksel Türk mutfağı alışkanlıkları yaygındır. Kahvaltılar genellikle sade olup, öğle ve akşam yemekleri daha doyurucudur. Etli yemekler, çorbalar, hamur işleri ve turşular sıklıkla tüketilir. Kışa hazırlık için yapılan tarhana, salça, erişte gibi ürünler hâlâ evlerde geleneksel yöntemlerle hazırlanır. Et ve bakliyat temelli yemekler yaygındır.

Yöreye Özgü Yemekler

Nevşehir yöre halkının beslenmesinde tarım ve hayvansal ürünler oldukça önemlidir. Biber, domates, erik, fasulye, lahana, nohut, patates, patlıcan, pırasa, üzüm, yeşil mercimek, zerdali bölgede üretilen ve sıkça tüketilen ürünlerdir. Dört mevsim boyunca genelde yöre halkı bulgurlu yemek ve çorba tüketmektedir. Özellikle üzüm bölgenin önemli ürünlerinden birisidir. Üzümden yapılan pekmez ve pekmez ürünleri bölge mutfağında tatlıdan yemeğe pek çok ürüne dahil edilmektedir. Ekmek de bölgede çörek, yufka gibi farklı şekillerde üretilen önemli bir üründür. Ayrıca bölgede yetişen sirken otu, ebeğümeci, ısırgan otu, çiğdem otu, kuzukulağı, labada otu (yılan pancarı), semizotu, teke sakalı, cipez (azma), akkız (şevketi bostan) otlar yemek olarak tüketilmekte ve bölgenin mutfak kültüründe önemli bir yer edinmektedir (Keskin ve Dönmez, 2020). Nevşehir ilinde sıkça tüketilen ve en çok bilinen yemeklerin isimleri Tablo 1’de sunulmuştur.

Tablo 1. Nevşehir İlinde Sıkça Tüketilen ve En Çok Bilinen Yemekleri

Çorbalar	Düğü Çorbası, Katıklı Aş, Katma Çorbası, Kesme Çorba, Pancar Çorbası, Patates Çorbası, Sütlü Çorba, Tandır Çorbası, Tarhana Çorbası
Hamur İşleri	Bazlama Yağlaması, Beyaz Bulamaç, Çığırtma, Dolma Mantı, Hamur Köftesi, Hamursuz, Samsa Mantısı, Erişte/ Peynirli/ Kabak
Otlu Yemekler	Cızlağan (Isırgan Otu) Böreği, Çiğdem Pilavı, Çiriş Otlı Soğuk Çorba Ebeğümeci Kavurması, Gavur Pancarı Çorbası, Ispaton Salatası, Madımak, Nünük (Yılan Yastığı) Tatlısı, Patatesli Gelincik Köftesi, Pirinçli Semizotu Yemeği, Semizotlu Bulgur Pilavı, Sirken Otlı Gözleme, Tekesakalı Cacığı, Yumurtalı Yılan Pancarı (Labada) Dolması
Ana Yemekler	Ayva Dolması, Çanak, Çömlek Fasulye (Ağbakla), Dıvıl, Dövmeye Etli Sulu Köfte, Gendirme, Kulaklı Mantı, Nevşehir Tava, Testi/Çömlek Kebabı, Nohutlu Yahni, Pıtır Pıtır Pilavı, Sızgıt, Vişneli Yaprak Sarma,
Tatlılar	Aside, Aşure (Şire Çorbası), Ayva Tatlısı, Bulamaç, Dolaz, İrmik Tatlısı, Kabak Tatlısı, Kayısı Dolması, Kıvrıma, Köftür/Kavurması, Yemiş
Üzüm ve türevlerinden elde edilen ürünler	Aside, Asma Üzüm (Parmak), Ayva Tatlısı, Bademli Sucuk, Bulamaç, Cevizli Sucuk, Dolaz, Helva, Hoşaf, Kabak Tatlısı Kayısı Çekirdeği Sucuğu, Kayısı Reçeli, Kayısı Yahnisi, Ktır Kabak, Komposto, Köftür, Misket Elması Reçeli, Pekmez, Pekmezli Pilav, Pekmezli Revani, Pekmezli Süzme Yoğurt, Perver, Serme Üzüm (Beyaz), Serme Üzüm (Siyah), Sirke,

	Sündürmeç/Çalma/Ağda, Şarap, Tanna/Pekmezli Tarhana, Tatlı Aş, Tatlı Yahni/Pekmezli Tatlı, Üzüm Turşusu/Konserve (Parmak Üzüm)
--	--

Kaynak: Aydemir (2023), Keskin ve Dönmez (2020), Eren (2023)

Özel Gün Yemekleri

- **Düğünlerde:** Etli pilav, zerde tatlısı, keşkek ve çorba servis edilir.
- **Bayramlarda:** Börek, tatlılar (baklava, aside), kavurma ve et yemekleri yaygındır.
- **Doğum/Mevlüt Günleri:** Helva, çorba ve tatlılar yapılır.
- **Ölüm Sonrası:** Cenaze evlerinde çorba ve pilav gibi sade yemekler verilmektedir. Cenazenin ardından helva ile ekmek ya da özel hazırlatılan tahinli çörekler dağıtılmaktadır (Gündüzöz, 2015).

Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünler

Nevşehir ilinde üç adet menşe adı ve beş adet mahreç işareti olmak üzere toplamda sekiz coğrafi işaretli gastronomik ürünler bulunmaktadır. Nevşehir iline ait coğrafi işaretli gastronomik ürünler ve bu ürünlerin ayırt edici özellikleri Tablo 2’de sunulmaktadır.

Tablo 2. Nevşehir İline Ait Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünler

Ürünün Adı / Resmi	Ürünün Ayırt Edici Özelliği
Derinkuyu Kuru Fasulyesi (Menşe adı) 	Derinkuyu Kuru Fasulyesi; Nevşehir ilinin Derinkuyu ilçesinde uzun yıllardır üretilmektedir ve Latince tür adı <i>Phaseolus vulgaris</i> L. ‘dir. Fasulyenin kısa sürede pişmesi ve dağılmaması ile birlikte lezzetli olması özelliğidir.
Kaymaklı Kuru Kaymağı: (Mahreç işareti) 	Kaymaklı Kuru Kaymağı; inek sütünden elde edilir, tereyağı kıvamına sahiptir, protein ve yağ oranı yüksektir. Kuru, sert ve gözenekli bir yapıya ve yarım ay görünümüne sahiptir. Kaymaklı Kuru Kaymağında en az %17,41 en çok %20,54 oranında protein; en az %68,88 en çok %72,89 oranında süt yağı bulunmaktadır. Kaymaklı Kuru Kaymağın üretiminde özellikle kaymağın kurutulması aşamasında coğrafi sınıra özgü koşul ve yöntemler uygulandığı için bu kaymağın coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.
Kaymaklı Çöreği: (Mahreç işareti) 	Kaymaklı Çöreği; Nevşehir’in Kaymaklı beldesinde üretildiği için coğrafi sınır ile ün bağı bulunmaktadır. Bu çöreğin hamurunda haşlanmış patates, buğday unu, yaş maya, tuz ve su kullanılır ve yaklaşık 350-400 g ağırlığında olacak şekilde ayarlanır, daire şekli verilerek üzerine sulandırılmış yoğurt sürülüp saman ile yakılan 2 bölmeli fırında ve delikli taş üzerinde pişirilir.
Nevşehir Kabak Çekirdeği: (Menşe adı) 	<i>Cucurbita</i> familyası içerisinde tek yıllık bir bitki olan kabak, Nevşehir’de özellikle de Gülşehir ve Avanos bölgelerinde yetiştirilmektedir ve bu bitkinin meyvesinin içinde bulunan tohumların/çekirdeklerin ayıklanıp kavrulmasıyla coğrafi işaretli ürün olan Nevşehir kabak çekirdeği elde edilmektedir.
Nevşehir Parmak Üzümü: (Menşe adı)	Nevşehir Parmak Üzümü (<i>Vitis vinifera</i> L.), silindirik tane şekle, yüksek salkım ağırlığına (ort. 700 g) ve yeşil-sarı kabuk rengine

	sahiptir. Nevşehir ilinin volkanik arazilerinde üretilen bu sofralık üzüm, coğrafi sınırının özel toprak yapısından dolayı Nevşehir Parmak Üzümünün kendine has istenen özelliklere ulaşmasını sağlamaktadır.
Nevşehir Simidi: (Mahreç işareti) 	Nevşehir Simidi yöre adı ile özdeşleşmiş fırıncılık mamulüdür. Üretim metodu ve dış görünüşü ile farklılaşarak yöreyle ünlenmiştir. Dikdörtgene yakın yuvarlak kenarlı olarak üretilen Nevşehir simidinin hamuru doğal günlük nohut mayası ile mayalandırılır, tuz ve şeker kullanılmaz. 7-10 gün kadar raf ömrü vardır.
Nevşehir Tahinli Simidi: (Mahreç işareti) 	Nevşehir Tahinli Simidi; nohutla maya üretilmesi, bu mayanın iki aşamada un, su, şeker ve tahinle yoğrulması suretiyle üretilen simittir. Nevşehir Tahinli Simidi 15 cm çapında, 200 g ağırlığında, dairesel şekilli, orta kahverengi renkli bir üründür. Nohut kullanılarak üretilen nohut mayası; un, şeker, su ve tahinle yoğrularak yeniden bir maya elde edilir. Bu mayaya un ve su ilave edilerek hamur yoğrulur. Yoğrulan ve dinlendirilen hamur, kesilir ve mermer üzerinde el ile yuvarlak şekil verilir.
Nevşehir Testi Kebabı: (Mahreç işareti) 	Nevşehir Testi Kebabı; Nevşehir ilinin Avanos ilçesinde yapılan testilerin tabanına kuzu veya dana etinin yerleştirilip çeşitli sebzelerin ve baharatların konulması, testinin ağzının hamur ile kapatılması ve 2- 2,5 saat fırında pişirilmesiyle hazırlanmaktadır. Testinin içerisine konulan malzemelere, herhangi bir ön ısı işlem uygulanmamaktadır. Nevşehir ilinde yapılan testi 293 sayı ile tescilli Avanos Çömleğinin özelliklerini taşımaktadır. Nevşehir Testi Kebabı; genellikle kebabın pişirildiği testinin kırılmasıyla sunulmaktadır.

Kaynak: Türk Patent (2025)

ŞEHİRİN GASTRONOMİ TURİZMİ AÇISINDAN ÖNEMİ

Nevşehir, Kapadokya'nın turistik cazibesi sayesinde gastronomi turizmi açısından da güçlü bir potansiyele sahiptir. Yerli ve yabancı turistler, bölgeye özgü yemekleri deneyimlemek için yerel restoranları tercih etmektedir. Özellikle "testi kebabı" gibi gösterişli sunumlar turistlerin ilgisini çekmektedir. Ayrıca yöresel ürün satış noktaları ve bağcılık faaliyetleri de gastronomi turizmine katkı sağlamaktadır.

Nevşehir, Kapadokya bölgesinde bulunmasından dolayı turizm için önemli bir destinasyondur. Testi kebabı başta olmak üzere bölgeye özgü yemekler, restoranların menülerinde sıkça yer alır ve turistler için deneyimsel bir öğedir. Özellikle taş fırınlarda yapılan yöresel pideler ve bağ evi konseptli restoranlar gastronomi turizmine entegre olmaktadır.

Gastronomi turizmi, yerel ekonomiye katkı sağlamaya ek olarak yerel ürünlerin korunmasına ve tanıtılmasına da vesile olmaktadır. Yerli halkın bu süreçte aktif olarak dahil olması, kültürel sürdürülebilirliği desteklemektedir.

SONUÇ

Nevşehir, köklü tarihi, geleneksel yaşam biçimi ve tarımsal çeşitliliğiyle zengin bir yemek kültürüne sahiptir. Yöreye özgü yemeklerin korunması, belgelenmesi ve tanıtılması hem kültürel mirasın korunup yaşatılmasına hem de turizm potansiyelinin artırılmasına katkı sağlamaktadır. Gastronomi turizmi açısından ciddi fırsatlar barındıran Nevşehir mutfak, doğru stratejilerle hem yerel kalkınmayı destekleyebilir hem de ulusal ve uluslararası düzeyde tanınırlığını artırabilir.

Nevşehir'in yemek kültürü, sadece damak tadı değil; aynı zamanda tarihsel birikimin, coğrafi şartların ve sosyal yaşamın bir yansımasıdır. Yöresel yemeklerin belgelenmesi, korunması ve sonraki nesillere ulaştırılması kültürel kimliğin yaşatılması açısından büyük önem taşır. Ayrıca coğrafi işaretli ürünlerin sayısının artırılması ve gastronomi turizmiyle bütünleştirilmesi yerel kalkınma için stratejik bir fırsat sunmaktadır.

KAYNAKÇA

Aslan, Z., Güneren, E., & Çoban, G. (2014). Destinasyon markalaşma sürecinde yöresel mutfak rolü Nevşehir örneği.

Aydemir, A. (2023). Yöresel gastronomik ürünlerin değerlendirme kriterleri ile analizi ve coğrafi bilgi sistemleri aracılığıyla Kapadokya bölgesi gastronomi rotalarının geliştirilmesi. Doktora tezi, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı, Nevşehir.

Eren, F. Y. (2023). Gastronomi, kültürel miras ve turizm entegrasyonu: Kapadokya Bölgesi üzerine bir inceleme. *Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi SBE Dergisi*, 13(İhtisaslaşma), 151-166.

Gündüzöz, G. (2015). Günümüzde Nevşehir'de Yaşayan Bazı Gelenek ve Kabullere Bir Bakış. *FSM İlmî Araştırmalar İnsan ve Toplum Bilimleri Dergisi*, (6), 123-150.

Keskin, E., & Dönmez, B. (2020). Nevşehir'in yenilebilir yabani otları ve bu otlardan yapılan yemekler. *International Travel and Tourism Dynamics: Overtourism 8-10 Oct 2020*, Ankara Turkey.

Sözbilen, G., Erdoğan, T., Karakaya, K., Aydemir, D. A., (2023). Yöresel restoran ve yiyecekler açısından tüketicilerin memnuniyet düzeylerini belirlemeye yönelik bir araştırma. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 6(4), 1491-1503.

Şahin Perçin N, Örgün E, Erol G, Keskin E (2019) Gastronomik bir değer olarak Nevşehir mutfak. IV. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi. Nevşehir, Eylül 19-21.

Türk Patent, 2025. Nevşehir. <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/liste?il=50&tur=&urunGrubu=&adi=> . (E.T.:20.08.2025).

Wikipedia, 2025. Nevşehir. [https://tr.wikipedia.org/wiki/Nev%C5%9Fehir_\(il\)](https://tr.wikipedia.org/wiki/Nev%C5%9Fehir_(il)) (E.T.: 20.08.2025).

Yönet Eren F ve Demirel H (2017) Nevşehir mutfak kültürü ve değişimi üzerine bir alan araştırması. *I. Uluslararası İpekyolu Akademik Çalışmalar Sempozyumu Bildiri Tam Metin Kitabı*, 193-201.

NİĞDE İLİ YEMEK KÜLTÜRÜ

Lisansüstü Öğrenci Şeyda Rana UÇMA¹

GİRİŞ

Niğde ili, İç Anadolu Bölgesi'nde gastronomi potansiyeli yüksek kentlerden biri olarak öne çıkmaktadır. Tarih boyunca pek çok medeniyetin yerleşim alanı olan şehir, yaklaşık 10.000 yıllık geçmişiyle köklü bir kültürel mirasa sahiptir. İpek Yolu ve Kral Yolu gibi önemli ticaret güzergâhları üzerinde bulunması, bölgenin kendine özgü çeşitlenmiş bir yemek kültürü geliştirmesinde etkili olmuştur. Niğde, tarihsel süreçte Türkmenler, Yörükler, Balkanlardan gelen Türk göçmenleri ve Doğu Türkistan'dan gelen Kazaklar gibi farklı topluluklara ev sahipliği yapmış; bu çok kültürlü yapı, yöresel mutfakta iz bırakarak günümüze kadar ulaşan özgün bir gastronomi kimliği oluşturmuştur. Geçmişten bugüne pek çok yerel lezzeti barındıran Niğde mutfağı, sahip olduğu çeşitlilik ve özgün tatlar sayesinde bölgenin en dikkat çekici mutfaklarından biri niteliğindedir (Ölmez & İlhan, 2022).

Niğde'ye özgü tescilli ürünlerin (ör. Niğde Tavası, Niğde Tahinlisi, Bor Söğürmesi vb.) korunması ve tanıtımı ilin gastronomi kimliğini güçlendirmekte ve kırsal kalkınmaya katkı sağlamaktadır (Türkiye Marka ve Patent Kurumu, 2025). Niğde ilinin zengin yemek kültürünü inceleyen bu çalışma, kentin coğrafi ve tarımsal özelliklerinin yerel mutfak üzerindeki etkisini, geleneksel yemeklerin toplumsal ve ekonomik değerini ve coğrafi işaretli ürünlerin bölgesel kimlik ve turizme katkısını ortaya koymayı amaçlamaktadır.

NİĞDE İLİNE İLİŞKİN GENEL BİLGİLER

Coğrafi Yapı

Niğde, ülkemizin İç Anadolu Bölgesi'nin güneydoğu kesiminde yer almakta olup 1.229 metre rakıma sahiptir. Toplam nüfusu 346.667 olan il, Aksaray, Nevşehir, Mersin, Adana, Kayseri ve Konya ile komşudur. Güneyde Bolkar Dağları Niğde ile İçel'i birbirinden ayırırken; doğu ve güneydoğuda uzanan Aladağlar doğal bir sınır oluşturarak Adana ilinden ayırmaktadır. Çamardı ve Ulukışla ilçeleri ise coğrafi olarak Akdeniz Bölgesi sınırları içerisinde kalmaktadır. Elma ağacı varlığı bakımından Türkiye'de ilk sırada yer alan Niğde, ülkemiz patates üretiminin yaklaşık yüzde 25'ini karşılamaktadır (Niğde İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, 2025).

Tarihçe

Niğde ve çevresi, tarih boyunca pek çok uygarlığın hâkimiyet alanında yer almış zengin bir kültürel geçmişe sahiptir. Antik çağdan itibaren bölge önce Kimmer, Med ve Pers egemenliğine girmiş; Pers yönetimi Büyük İskender'in Anadolu seferiyle ortadan kalkmıştır. İskender'in ölümünden sonra bir süre yerel İran kökenli idareciler tarafından yönetilen bölge, M.S. 17'de Roma İmparatorluğu'nun hâkimiyetine katılmıştır. Roma'nın ikiye ayrılmasıyla Niğde Bizans sınırları içinde kalmış ve özellikle Tyana ile Loulon gibi yerleşimlerin önemini koruduğu bilinmektedir. Bu dönemde bölge zaman zaman Arap akınlarının hedefi olmuştur. Malazgirt Zaferi sonrasında Niğde Türklerin eline geçmiş; önce Danişmendlilerin idaresinde kalmış, ardından Anadolu Selçuklu Devleti yönetimine geçmiştir. Türk egemenliği döneminde bölge önemli bir yerleşim merkezi hâline gelmiştir. Osmanlı hâkimiyeti ise Yıldırım Bayezid döneminde başlamış ancak 1402 Ankara Savaşı sonrası kısa bir kesintiye uğramıştır. Niğde, kesin olarak 1471'de Fatih Sultan Mehmed döneminde Osmanlı topraklarına katılmış ve uzun süre Karaman Eyaleti'ne bağlı bir sancak olarak yönetilmiştir (T.C. Niğde Valiliği, 2025).

Turizm Açısından Önemi

İlde Merkez ilçe ile birlikte Altınhisar, Bor, Çamardı, Çiftlik ve Ulukışla olmak üzere toplam altı ilçe bulunmaktadır. Bor'daki organize deri sanayi, Çamardı'ndaki dağ evi turizmi ve Ulukışla'daki termal kaplıcalar, Niğde'nin ekonomik ve sosyal gelişimine önemli katkılar sağlayan faaliyet alanlarıdır. Termal

¹ Pamukkale Üniversitesi, ORCID: 0009-0000-0840-047X, seydaranaucmaa@gmail.com

kaynaklar, ören yerleri, doğal manzaralar, dağ ve kış turizmine elverişli yapısı ile zengin tarihi miras, Niğde'nin turizm potansiyelini öne çıkaran başlıca unsurlardır. İl halkının temel geçim kaynakları tarım ve hayvancılıktır. Niğde Merkez Organize Sanayi Bölgesi, Bor Deri Organize Sanayi, Birko Koyunlu A.Ş. halı fabrikası ve diğer sanayi tesisleri önemli istihdam olanakları sunmaktadır (Niğde İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, 2025).

NİĞDE YEMEK KÜLTÜRÜ

Yeme Alışkanlıkları ve Yöreye Özgü Yemekler

Niğde mutfağı, ağırlıklı olarak et ve sebze temelli yemeklerden oluşan zengin bir gastronomik geleneğe sahiptir. Evlerde sıkça hazırlanan yufka ekmek, tarhana, bulgur, aşlık, erişte, turşu, salça, reçel, pekmez, tereyağı, yoğurt, peynir, kavurma, sucuk ve pastırma gibi ürünler mutfak kültürünün temelini oluşturmaktadır. Özellikle uzun ve sert geçen kış aylarında tüketilen Arabaşı Çorbası, bölge halkı tarafından güç verici bir çorba olarak bilinmektedir. Yöre mutfağının en karakteristik yemekleri arasında kuzu etiyle yapılan Coğrafi İşaretle Niğde Tava, bunun yanında Söğürme ön plana çıkmaktadır. Ayva ile hazırlanan Ayva Boranası da sık tercih edilen lezzetlerdendir. Niğde'nin önemli tarımsal ürünlerinden biri olan elma, tatlı ve yemek çeşitlerinde yaygın olarak kullanılmakta olup pirinçli elma dolması bu örneklerin başında gelmektedir. Üzüm pekmezinden hazırlanan ve "Köfter" adı verilen geleneksel cezerye benzeri ürün ise özellikle kış aylarında şifa niyetine tüketilmektedir (Özmen, & Deniz, 2024). Anadolu'nun pek çok bölgesinde olduğu gibi tarhana çorbası Niğde'de de yaygın bir tüketim alanına sahiptir. Tarhana genellikle önceden ıslatılarak hazırlanmakta; tereyağında kavrulan nane, salça ve kırmızı biber ile lezzetlendirilen sosla birlikte servis edilmektedir. Niğde'ye özgü yemek çeşitliliği oldukça geniştir. Mangır çorbası, pancar çorbası, oğma çorbası, kabak musakkası, bamya, kuskus ve erişte çorbaları, tirit, soğan yahni, papara, cılbır, üzüm boranası, ditme, nohutlu kuru etli çanak, unlu söğürme ve cevizli erişte gibi lezzetler yöresel mutfağın önemli örnekleri arasında yer almaktadır. Tatlılar açısından bakıldığında ise kaygana, hoşmerim, halveter, aşure, sanburma, tatlı dürümü, pekmez, zerde, burma tatlısı ve kaşık kayganası dikkat çeken geleneksel tatlı çeşitleridir. Bu yemek ve tatlılar, yöre kültürünün bir parçası olarak günümüze kadar aktarılmış ve gelenekselliğini büyük ölçüde korumuştur (Eren & Eroğlu, 2019). Niğde'de turşu, hoşaf gibi geleneksel ürünler de yaygındır. Ayrıca özgün aromasıyla Niğde gazozu, özellikle yaz aylarında ziyaretçiler tarafından tercih edilen yerel bir içecektir (Özmen & Deniz, 2024).

Coğrafi İşaretle Ürünler

Niğde'nin tescilli coğrafi işaretle gıda ürünleri, ilin köklü mutfak geleneğini yansıtan önemli değerlerdir. Niğde Tavası, Niğde Kelle Söğüş, Niğde Tahinlisi, Bor Söğürmesi, Darboğaz Kirazı ve Niğde Sarım Burma Tatlısı hem lezzetleri hem de bölgeye özgü üretim yöntemleriyle öne çıkan ürünlerdir. Bu yiyecekler, Niğde'nin tarihsel mutfak kültürünün günümüzde de yaşatılmasını sağlamakta ve ilin gastronomi kimliğine önemli katkı sunmaktadır (Türkiye Marka ve Patent Kurumu, 2025).

Gastronomi açısından değerlendirildiğinde kentin üç ürünü için başvuru yapılmış ancak henüz tescil alınmamıştır: Niğde Elması (Menşe Adı), Niğde Geven Balı (Menşe Adı) ve Niğde Sarım Burma Tatlısı (Mahreç İşareti). Buna karşılık Bor Söğürmesi, Darboğaz Kirazı, Niğde Tahinlisi, Niğde Tavası ve Niğde Kelle Söğüş gibi ürünler coğrafi işaret almıştır. Ayrıca köfter, bor biberi, fertek halkası, fertek çöreği, üzüm ve ayva boranası, dermason fasulye ve beyaz lahana gibi ürünler de coğrafi işaret potansiyeli taşıyan diğer değerler arasında bulunmaktadır (Özmen, & Deniz, 2024).

KAYNAKÇA

Eren, D., & Eroğlu, S. (2019). Niğde ilinin gastronomi turizmi potansiyelinin değerlendirilmesi. 4. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi, 122-136.

Niğde İl Tarım ve Orman Müdürlüğü. (t.y.) <https://nigde.tarimorman.gov.tr/Menu/10/Nigdeyi-Taniyalim> (E.T.:25.11.2025).

Ölmez, M., & İlhan, İ. (2022). Yöresel Yiyecek ve İçeceklerin Gastronomi Turizmine Etkileri: Niğde İli Örneği (Effects of Local Food and Beverages on Gastronomy Tourism: The Case of Niğde Province). Journal of Tourism & Gastronomy Studies, 10(3), 2212-2236.

Özmen, Ş., & Deniz, G. (2024). Gastronomi turizmi kapsamında coğrafi işaretle ürünlerin yiyecek içecek işletmelerinde kullanımı: Niğde ili örneği. Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi, 8(2), 538-560.

T.C. Niğde Valiliği. (t.y.) <http://www.nigde.gov.tr/tarihce1> (E.T.:24.11.2025)

Türkiye Marka ve Patent Kurumu (2025). Bor Söğürmesi. <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografisaretler/detay/38305> (E.T.:25.11.2025).

Türkiye Marka ve Patent Kurumu (2025). Darboğaz Kirazı. <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografisaretler/detay/782> (E.T.:25.11.2025).

Türkiye Marka ve Patent Kurumu (2025). Niğde Kelle Söğüş. <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografisaretler/detay/9766>. (E.T.:25.11.2025).

Türkiye Marka ve Patent Kurumu (2025). Niğde Sarım Burma Tatlısı. <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografisaretler/detay/11705> (E.T.:25.11.2025).

Türkiye Marka ve Patent Kurumu (2025). Niğde Tahinlisi. <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografisaretler/detay/103> (E.T.:25.11.2025).

Türkiye Marka ve Patent Kurumu (2025). Niğde Tavası. <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografisaretler/detay/7392> E.T.:25.11.2025).

SİVAS İLİ MUTFAĞI

Dr. Öğr. Üyesi Emre ATİK¹

GİRİŞ

Bilindiği gibi Türk mutfağı, Orta Asya'dan Anadolu'ya uzanan köklü ve zengin bir kültürel mirasa sahiptir. Et ve süt ürünlerinin işlenerek korunması ve saklanması, tahıllardan en fazla buğday ve buğday ununun kullanılması ve meyve ve sebzelerin turşu ve reçel yapımı gibi pek çok unsur, Türk mutfağını diğer mutfaklardan ayırmaktadır. Günümüzde Türkiye'nin bulunduğu coğrafi konum göz önünde bulundurulduğunda, Türk mutfağına özgü gelenek ve uygulamaların toplumda hala sürdürüldüğü bilinmektedir. Bununla birlikte, yedi coğrafi bölgeden oluşan Türkiye'de coğrafi koşullar gereği üretilen tarımsal ürünler ile hayvancılık faaliyetleri farklılık göstermekte ve tarihsel süreçte belirli bölgelerde yoğunlaşan göçler, mutfak kültürleri arasında etkileşim yaratmaktadır. Bu bağlamda, ülkemizde yer alan her bir şehrin mutfak kültürü zenginleşmiş ve bölgesel farklılıklar ortaya çıkmıştır.

İç Anadolu Bölgesi'nde yer alan Sivas, Anadolu'nun en eski yerleşim yerlerinden biri olmakla birlikte tarihsel süreçte pek çok büyük devletin önemli merkezlerinden olmuştur. Günümüzde de iç turizmde önemli bir konuma sahip olan Sivas'ın kültürel ve coğrafi unsurları ile birlikte gastronomik öğeleri de turizm bakımından oldukça önemlidir. Bu çalışmada, Sivas ilinin genel özelliklerinden yola çıkılarak, yemek kültürü incelenmekte ve şehrin gastronomi turizmi bakımından potansiyeli ele alınmaktadır.

Yemek ve Kültür İlişkisi Bağlamında Sivas

Türk Dil Kurumu'na göre kültür “Tarihsel, toplumsal gelişme süreci içinde yaratılan bütün maddi ve manevi değerler ile bunları yaratmada, sonraki nesillere iletmeye kullanılan, insanın doğal ve toplumsal çevresine egemenliğinin ölçüsünü gösteren araçların bütünü” olarak tanımlanmaktadır (Türk Dil Kurumu, 2025). Bu bağlamda mutfak kültürü de toplumların kültürlerinin önemli bir parçasını oluşturmaktadır. Bir toplumun mutfak kültürü oluşurken bölgede yetiştirilen tarım ürünleri, hayvanlar ve baharatlar önemli bir yer tutmaktadır. Bunun yanında yemeklerin nasıl hazırlandığı, hangi yöntemlerle pişirildiği veya nasıl saklandığı da mutfak kültürünün bir parçasıdır. Mutfak kültürü kapsamında değerlendirilen bir diğer konu da yemek geleneklerinin ve özel gün yemeklerinin neler olduğu ve toplumun yemeklere olan inançlarıdır. Toplumlar mutfak kültürlerini hem yaşatmakta hem de gelecek nesillere aktarmaktadır.

Anadolu'nun en eski yerleşim yerlerinden biri olan Sivas, tarih boyunca birçok farklı medeniyete ev sahipliği yapmış, sahip olduğu coğrafi konum nedeniyle farklı kültürlerin etkisinde kalmıştır. Bu durum, Sivas'ın zengin bir yemek kültürüne sahip olmasını sağlamıştır. Sivas mutfağının zenginliğinin bir nedeni de bereketli topraklara sahip olduğundan dolayı birçok farklı tarım ürününün bölgede yetiştirilmesidir. Bunların yanında, Sivas'ta küçükbaş ve büyükbaş hayvancılık da yapılmaktadır. Mutfak kültürünün oluşmasına katkı sağlayacak tarımsal ve hayvansal ürünlere sahip olması ve farklı kültürlerle olan etkileşim göz önünde bulundurulduğunda Sivas mutfağı günümüzde de kendine has yemekleri ve yemek çeşitliliği ile öne çıkmaktadır.

Sivas'ın Coğrafi Yapısı

İç Anadolu Bölgesinde yer alan Sivas, 28.488 km²'lik yüz ölçümüyle Türkiye'nin toprak bakımından en büyük ikinci ilidir. Sivas'ın batısında Yozgat, doğusunda Erzincan, kuzeyinde Ordu ve Tokat, kuzeydoğusunda Giresun, güneyinde Malatya Kahramanmaraş ve güneybatısında Kayseri bulunmaktadır. Karasal iklim özellikleri gösteren ilde yazları sıcak ve kurak geçmekteyken kış ayları soğuk ve kar yağışlı olmaktadır. Yaz aylarında ortalama sıcaklık 19°C'nin üstünde olmakla birlikte zaman zaman sıcaklık 38°C'nin üstüne çıkmaktadır. Sivas, yıllık ortalama 420 mm yağış almakta ve yağışların %10'u yaz, %22'si sonbahar, %32'si kış ve %36'lık bölümü ilkbahar aylarında düşmektedir (T.C. Sivas Valiliği Çevre, Şehircilik ve İklim Değişikliği İl Müdürlüğü, 2023).

Sivas ilinin coğrafi yapısına bakıldığında, ilin ortalama yükseltisinin 1000 metrenin üzerinde olduğu görülmektedir. İl sınırları içerisinde birçok dağ bulunmaktadır. Kuzey Anadolu sıradağlarının uzantısı olan Köse Dağları, Torosların kuzey kollarından olan Akdağlar, Tecer Dağları, Yama Dağı ve İncebel Dağları Sivas'ın sınırları içerisindeki dağlardır. Kızılırmak, Tozanlı Çayı, Çaltı Çayı ve Kelkit Çayı ilin önemli akarsulardır. Çaltı ile Kelkit vadileri ve Uzunyayla ile Meraküm platoları ise il sınırları içerisindeki önemli

¹ Pamukkale Üniversitesi, ORCID: 0000-0001-9302-3794, emrea@pau.edu.tr

coğrafi yapıları oluşturmaktadır (T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, Sivas İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2025a).

Sivas'ın Demografik Yapısı

Sivas ilinde 2024 yılı itibarıyla toplam nüfus 650.401'dir. İlde 325.125 erkek ve 325.276 kadın yaşamaktadır. İlin nüfusunun ortanca yaşı 36'dır ve nüfus artış hızı %2,4'dir. (Sivas Belediyesi, 2025). Sivas ilinin en kalabalık ilçesi Sivas merkezde 392.711 kişi yaşarken; nüfusu en küçük ilçesi Doğanşar'da 2.733 kişi yaşamaktadır (Türkiye İstatistik Kurumu, 2025). 20. yüzyılın ilk yıllarında gayrimüslim nüfus Sivas'ın toplam nüfusunun %15 ila %20'sini oluşturmaktadır. Ancak, 1915 Ermeni tehciriyle gayrimüslim nüfus bölgeden ayrılmış ve ilde Müslüman nüfus yoğunluk kazanmıştır (Ünalın, 2004). İlin merkezi bir bölgede olması birçok farklı etnik kökenden halkın ve Türk boylarının Sivas'a göç etmesine neden olmuştur. İl birçok Türk boyunun yerleşim yeri olduğu için bölgeye özgü farklı yerli ağızlar konuşulmaya devam etmiştir (Caferoğlu, 1994). Sivas ili, büyük sanayi kentlerinin iş gücü talebini besleyen ve iç göç hareketinin olduğu şehirlerdendir. Şehir, Türkiye'nin bütün şehirlerine göç vermekle birlikte göçlerin özellikle İstanbul'a olduğu ifade edilmektedir (Başel, 2020:218).

Sivas'ın Tarihi

Birçok büyük devletin önemli bir merkezi olan Sivas, tarihsel süreçte 'Sebaste', 'Sipas', 'Megalopolis', 'Kabira', 'Diaspolis', 'Talaurs', 'Danışment İli', 'Eyalet-i Rum' ve 'Eyalet-i Sivas' olmak üzere farklı isimlerle anılmıştır. İlin 'Sivas' olarak adlandırılması hakkında ise farklı görüşler bulunmaktadır. Bir görüşe göre, Pontus kraliçesi Pitodoris'in Roma Kralı Augustus'un sevgisini kazanmak için şehre 'Sebaste' (Augustus Şehri) ismini verdiği ve zamanla bu kelimenin Sivas'a dönüştüğüdür. Bir diğer görüşe göre ise şehir ilk kurulduğu zamanlarda şehrin merkezinde büyük bir çınar yer almaktadır ve bu çınar altında üç adet su gözesi (kaynağı) bulunmaktadır. Bu su gözeleri, Allah'a şükür, anne ile babaya saygıyı ve küçüklere sevgiyi temsil etmektedir. Şehrin ismi de üç göz anlamına gelen 'Sipas' kelimesinin zamanla 'Sivas' haline dönüştüğüdür (T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2025b).

Sivas Anadolu'nun en eski yerleşim yerleri arasında yer almakla birlikte bölgeye ilk yerleşimler M.Ö. 8000-5500 yılları arasındadır. Tarihsel süreçte şehir 'Hitit, Kimmer, İskit, Med, Pers, Roma, Selçuklu, İlhanlı ve Osmanlı İmparatorluğu' gibi birçok devletin kontrolüne geçmiştir. Özellikle Selçuklu mimari tarzı günümüzde de şehrin yapısının oluşmasına büyük katkı sağlamıştır (Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, 2025).

Bölge, M.Ö. 1650'li yıllardan itibaren Hitit Devleti'nin önemli yerleşim merkezlerinden olmuş ve yapılan kazılarda bölgede tabletler, saray kalıntıları ve dini semboller gibi birçok materyal bulunmuştur. Asur devleti de Anadolu'ya yaptığı akınlarla şehri ele geçirmiş ve şehir birçok defa savaş ve yıkımla karşılaşmıştır (Sivas Belediyesi, 2025). M.Ö. 676 yılında şehir İskitler tarafından işgal edilmiş ve daha sonra M. Ö. 585 tarihinde Medler bölgeyi ele geçirmiştir. Persler M.Ö 550'de Med devletine son vererek bölgeye yerleşmiş ve şehir Büyük İskender'in M.Ö. 332'deki seferlerine kadar Perslerin egemenliğinde kalmıştır. Şehir kısa bir dönem Büyük İskender'in subayı Sabistes'in yönetiminde kalmış ancak, Makedon askerlerin şehri yağmalaması/yıkması halkın ayaklanarak Pers Kralı I. Ariaretis'in şehrin yönetimine geçmesine neden olmuştur. M.S. 17'de ise Roma Kralı Tiberius bölgeyi fethetmiş ve M.S. 395'te Roma İmparatorluğu'nun bölünmesiyle bölge Doğu Roma (Bizans) İmparatorluğunun yönetimi altında kalmıştır. 1059 yılında bölgeye Türkmen akınları başlamış ve 1075'te Sivas'ta Danışment Beyliği kurulmuştur. Bu dönemde Anadolu Selçukluları ile Danışmentliler arasında süren savaşlarla şehir birçok kez el değiştirmiş ve 1175 yılında II. Kılıç Arslan şehri Selçuklu Devletine kesin olarak bağlamıştır. Selçuklu hakimiyeti sonrası kısa dönemli olarak İlhanlı devleti, Eretna Beyliği ve Timur bölgede hakimiyet kurmuştur. 1408'de Sivas Çelebi Mehmed tarafından Osmanlı İmparatorluğu'nun hakimiyetine alınmıştır. 1472 yılında kısa bir süre Akkoyunlu hakimiyeti dışında şehir Osmanlı İmparatorluğu'nun yönetiminde kalmıştır. Osmanlı İmparatorluğu döneminde şehir eyalet merkezi olmuş ve bölgenin önemli bir merkezi haline gelmiştir (Sivas Valiliği, 2025). Sivas Kurtuluş Savaşı'nın başlamasında önemli bir yeri olan Sivas Kongresine (1919) de ev sahipliği yapmış ve Türkiye Cumhuriyeti'nin tarihinde önemli bir yer edinmiştir.

Sivas Yemek Kültürü

Sivas'ın başlıca geçim kaynakları olan tarım ve hayvancılık mutfak kültürünü de şekillendirmektedir. Sivas'ta yetiştirilen başlıca tarım ürünleri patates, şeker pancarı, mercimek, fasulye, çavdar ve buğday olarak sıralanmaktadır (Çolakoğlu ve Sarışık, 2023: 105). Sivas mutfağının ana yemeklerinde et önemli bir temel malzeme olmasının yanında içinde et bulunmayan tahıl ve baklagiller ile süt ürünleri ve sebzeler ile hazırlanan ana yemekler de bulunmaktadır (Önem, 2022). Sivas ilinde en sık kullanılan tahıl ürünü ise

buğdaydır. Buğday ve buğday ununun ana malzeme olarak kullanıldığı ekmek, börek ve katmerler sıklıkla bu yörede yapılmaktadır. Türk mutfağının bir özelliği olarak et yemeklerinde koyun eti kullanılmakla birlikte sığır ve dana etinden sucuk ve pastırma yapılmaktadır (Açık ve Çakıroğlu, 2018: 3289: 3290). Sivas'ta yemeklere 'sohاریç' adı verilen ve kuşburnu ile kekik, tuz ve karabiber ile karıştırılan salça, pek çok yemeğe lezzet verici olarak eklenmektedir (Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2008: 275). Sivas yemek kültüründe 'madımak' önemli bir yer tutmaktadır. Genellikle ilkbaharda yöredeki kadınların açık arazilerden topladıkları madımak, çorba, pilav ve kavurma olarak yendiği gibi yoğurtla ya da pastırma katılarak da yendiği bilinmektedir (Önder, 2001: 201).

Yeme Alışkanlıkları

Sivas ilinde yiyecek ve içecek mekanlarında geleneksel kültür ürünlerinin kullanımı kapsamında gerçekleştirilen bir çalışmada (Yiğit, 2021), bölgede hala geçmişte kullanılan toprak, bakır ve ahşap mutfak malzemelerinin sergilendiği ve bu kapsamda toprak testi ve küpler, sürahi ve güğümler ile elek, kalbur, sini ve güğümlerin bulunduğu belirlenmiştir. Geçmişte yemeklerin yaz aylarında tandırda, kış aylarında ise sobada pişirildiği belirtilmiştir (Akgül ve Önçel, 2024: 167). Sivas'ta bir Anadolu kültürü olarak sabah öğününün çorba ile başladığı, imarethane gibi sosyal kurumlarda da sabah çorbası kültürünün yakın döneme kadar devam ettiği bilinmektedir (Yılmaz, 2025: 91). Sivas ilinde kahvaltılarda yenilen çorbalardan bazıları bulgur çorbası, düğ çorbası (düğürcük aşısı), mercimek herlesi (toplu çorba), kavurma herlesi (miyane/un çorbası), yağlaş ve tarhana olarak sıralanabilir (Güldemir, Haklı ve Işık, 2018; Yılmaz, 2025: 91). Yöresel bir ürün olan 'küp peyniri' Sivas mutfağının önemli yiyeceklerindendir (Çolakoğlu ve Sarıışık, 2023: 106).

Yöreye Özgü Yemekler

Sivas yöresine özgü yemekleri çorbalar, et ve sebze yemekleri, dolmalar, köfteler, makarnalar, pilavlar ve börekler, tatlılar ve diğer yemekler olmak üzere aşağıdaki şekilde sıralamak mümkündür (Gürkan, 2001; Zengin ve Işkın, 2017: 409; T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, Sivas İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2025c; Kültür Portalı, 2025; Önem, 2022; Akgül ve Önçel, 2024: 156-157; Altıntaş ve Yılmaz, 2024: 78-79; Yılmaz, 2025):

- **Çorbalar:** Bacaklı Çorba, Bulgur Çorbası, Düğülcek Çorbası, Herle, İşkembe Çorbası, Katıklı Çorba, Kavurma Hellesi, Kelle Coş, Madımak Çorbası, Mercimek Çorbası, Pancarlı Ayran Çorbası, Patates Çorbası, Peskutan Çorbası, Rumeli Çorbası, Sübura, Şalgam Çorbası, Şehriye Çorbası, Turşu Mıhlaması, Üzüm Çorbası
- **Et ve Sebze Yemekleri:** Çirli Et, Ekmek Aşısı, Fırında Kelle, Lahana Musakkası, Madımak, Mercimek Yahnisi, Patlıcan Musakka, Pehli, Sac Kebabı, Soğanlı Et, Sebzeli Sivas Kebabı, Sivas Tavası, Üzümlenme
- **Dolmalar:** Domates-Patlıcan-Biber Dolması, Lahana Dolması, Pırasa Dolması (Yavan Dolma), Yaprak Dolması, Evelik Sarması, Şalgam Dolması, Mumbar Dolması, Mercimek Badı
- **Köfteler:** Bulgur veya Yuvarlak Köfte, Kuru Köfte (Kara Köfte), Sivas Köftesi, İçli Köfte, Mirik Köftesi, Analı Kızıl Köfte, Ekşili Köfte
- **Makarnalar, Pilavlar ve Börekler:** Baviko, Cennet Çöreği, Çökelekli, Dızmana, Divriği Pilavı (Alatlı Pilav), Ekmek Aşısı, Erişte Pilavı, Etli Ekmek, Fırın Pidesi, Gevrek, Gilik, Herle, Hingel, Hızır Kömbesi, Katmer, Kevgir, Kırnış, Kömbe, Lavaş, Lokul, Mantı Böreği, Pirinç Pilavı, Patates Böreği, Sivas Kazan Simidi, Tandır Çöreği, Tandır Ekmeği, Tandır Ketesi, Su Böreği, Velibah (Belibak)
- **Tatlılar:** Baklava, Gazete Baklavası, Hurma (Sini Hurması), Hasuda, Karaş (Gara Aş), Kırım Baklavası, Lokma Tatlısı, Peynirli Helva, Pıtlı Tatlısı, Sarıburma (Sarığı Burma), Sütlaç ve Muhallebi, Tel Helvası, Un Helvası, Üzümlü Çorba, Yufka Böreği Tatlısı.
- **Diğer Yemekler:** Ebegümeci, Isırgan Otu, Erik Aşısı, Ispanak Muklaması, İmam Bayıldı, Keşkek, Kuskus, Patates Piyazı, Pestil Kızartması, Pezik/Dal Turşusu, Patates Salatası, Sübura.

Özel Gün Yemekleri

Sivas iline özgü özel gün yemeklerini yaşam dönemleri, dini günler ve kış hazırlıkları şeklinde şu şekilde sıralamak mümkündür (KTB-Halk Kültürü, 2025; Uçer, 2025; Akgül ve Önçel, 2024):

- **Yaşam Dönemleri (Doğum, Düğün ve Cenaze):** Doğumda "kuymak" (bir çeşit hamur tatlısı) yapılmaktadır ve doğum yapan kadın bu tatlıdan yemektir. Bebek kırk günlük olunca "kırklama" yapılarak bir eleğe ekmek ve tuz konulmaktadır. Bebeğin dişi çıktığında ise "diş hediği" kaynatılarak komşulara dağıtılmaktadır. Söz kesme törenlerinde çay ve kahve ikramı ile birlikte

şerbet içilmektedir. Köylerde nişan “şerbet içme” olarak adlandırılmaktadır. Nişanda hazırlanan şerbetler ikram edilmektedir ve erkek tarafından getirilen çay ve şeker ortaya konmaktadır. Düğünlerde damat gelinin başından çerez dökmektedir ve gelinin avuç içine bal sürülmektedir. Eve giren geline ayrıca şerbet verilmektedir. Cenazelerde ise cenaze evinde yemek pişirilmemektedir ve komşular ve akrabaların hazırladığı yemekler misafirlere verilmektedir. Cenazenin, yedinci günde helva dağıtılmakta ve kırkıncı günde ise yemek verilmektedir. Ayrıca mezar ziyaretlerinde lokma dağıtılmaktadır.

- **Dini Günler (Kandiller, Ramazan Ayı ve Bayramlar):** Nevruzda süt, peynir, ekmek gibi beyaz renklerden yiyecekler seçilmektedir ve bir arada yemek yenmektedir. Hıdırellez gününde de benzer olarak yedi beyaz şey (yumurta, peynir, ayran gibi) yemek gelenek olarak sayılmaktadır. Ayrıca yöreye özgü yaprak dolması, içli köfte, kavurga, bazlama ve lokma tatlısı gibi yemekler hazırlanmaktadır. Kandillerde un helvası yapılmaktadır ve kadir gecesı sahur yemeğinde hamur kızartılmaktadır. Aşure gününde aşure pişirilmekte, aşure yapamayanlar ise kesme çorbası hazırlamaktadır. Ramazan ayında pide, katmer ve çörek çeşitleri, güllaç, dökme (bir çeşit şeker) ve mevsimine göre iftarda yöresel yemekler yapılarak misafirlere sunulmaktadır. Bayramlarda hurma, çorba, sarma en sık yapılan yiyeceklerdendir. Bunların yanında üzümlü çorba (bir çeşit aşure) ve sarıburma tatlısı bayramlarda yapılan tatlılar arasındadır.
- **Kış Hazırlıkları:** Sivas’ta kış için kurut, yufka ekmek, erişte, kuru hıngel, fasulye kurutması, meyve (elma, dut, kayısı gibi) kurutması ve salça gibi ürünler hazırlanmaktadır.

Sivas İlinin Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünleri

Sivas ilinin sahip olduğu Coğrafi işaretli ürünler incelendiğinde toplam 21 adet ürün bulunduğu görülmektedir. Bu ürünlerin 15 tanesinin gastronomik ürünlerden oluştuğu belirlenmiştir. Bunlardan 11’i mahreç işareti ve 4’ü menşe adı olarak listelenmiştir. Sivas iline ait Coğrafi işaretli ürünlerin türü ve tescil tarihleri aşağıdaki şekildedir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2025):

- Divriği Pilavı /Alatlı Pilavı (Mahreç İşaret) - 2020
- Gemerek Gilaburusu (Menşe Adı) - 2017
- Gürün Dut Pekmezi (Menşe Adı) – 2021
- Kangal Koyunu (Menşe Adı) – 2003
- Koyulhisar Domatesi (Menşe Adı) – 2021
- Sivas Katmeri (Mahreç İşaret) - 2018
- Sivas Köftesi (Mahreç İşaret) - 2011
- Sivas Pastırması (Mahreç İşaret) - 2022
- Sivas Pezik Turşusu / Sivas Pezik Dal Turşusu (Mahreç İşaret) - 2020
- Suşehri Kuru Fasulyesi (Mahreç İşaret) – 2022
- Tonus Köftesi (Mahreç İşaret) – 2023
- Ulaş Etli Pidesi (Mahreç İşaret) – 2020
- Ulaş Ulaş Yaprak Döneri (Mahreç İşaret) – 2020
- Zara Balı (Mahreç İşaret) – 2022
- Zara Sac Ekmeği (Mahreç İşaret) – 2021

Sivas iline yönelik yerel halkın coğrafi işaretli ürünlere bakış açılarını değerlendiren bir çalışmanın sonucunda yerel halkın Sivas mutfağının turizme kazandırılması konusunda tutumunun olumlu olduğu sonucuna ulaşılmış ayrıca coğrafi işaretli gastronomik ürünlerin ilin tanıtımını güçlendireceği sonucuna varılmıştır (Altıntaş ve Yılmaz, 2024).

Şehrin Gastronomi Turizmi Açısından Önemi

Sivas ili gerek tarihi yapıları gerekse kültürel mirası ile hem iç hem de dış turizmde Türkiye’nin önemli destinasyonlarından biridir. Kültür ve Turizm Bakanlığı’nın verilerine göre (2025), Sivas ilinde biri 5 yıldızlı, dördü 4 yıldızlı, sekizi 3 yıldızlı, ikisi 2 yıldızlı, ikisi 1 yıldızlı, üçü apart otel ve birer özel konaklama tesis ve butik otel olmak üzere toplam 22 adet konaklama tesis yer almaktadır (T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2025). Ayrıca Divriği ilçesinde bir özel tesis belgeli restoran yer almaktadır (T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2025). Sivas Valiliği’nin 2024 yılı verilerine göre, 2023 yılının ilk üç ayında şehri 160 bin 286 turist ziyaret etmişken, 2024 yılının ilk üç ayında bu sayı artarak 218 bin 580 yerli ve yabancı turist şehri ziyaret etmiştir (T.C. Sivas Valiliği, 2024). Bu bilgiler doğrultusunda, şehrin genel anlamda

turizm potansiyeli olduğu ve ziyaretçi sayısının giderek arttığı ancak turizmi artırmak için özellikle yiyecek ve içecek işletmelerinin sayısında artışa ihtiyaç duyulduğu söylenebilmektedir.

Yöresel mutfakların ve yöresel yemeklerin turizm potansiyeli sağlamadaki rolü bağlamında yapılan bir çalışmada (Şimşek, Türkmendağ, Türkmendağ, 2017), Sivas iline özgü unutulmaya yüz tutmuş yemekleri ortaya çıkartmak amaçlanmıştır. Mülakat tekniği ile gerçekleştirilen çalışmada Sivas iline özgü kaybolan 15 yemeğin malzemelerine ve yapılışına yer verilmiştir. Bu yemekler şunlardır: Dügölcek çorbası, Kelecoş, Sütlü bulgur çorbası, Haşıl, Sac arası kül kömbesi, Turşu mıhlaması, Çirli, Borani, Yavan Köfte, Dügün yemeği, Yarma kavurması, Kavurma herlesi ve İlik düğmedir. Yapılan çalışmada, yiyecek-içecek deneyiminin turizmde önemli bir yere sahip olduğu, yöresel yemeklerin turizm ürünlerini geliştirerek güçlendirdiği ve yöresel mutfakların somut olmayan kültürel mirasın temelini oluşturduğu vurgulanmıştır. Çalışmada gastronomi turizmi bağlamında yöresel yemeklerin restoranlara eklenmesi, yemekler ile ilgili farkındalık oluşturulması gibi önemli önerilerde bulunulmuştur.

Gastronomi turizmi bağlamında Sivas mutfağında yer alan yemeklerin besin öğelerinin incelendiği bir çalışmada (Şeker ve Hastaoğlu, 2020), Sivas mutfağının yemek çeşitliliği ve işletme kapasitesi anlamında turistlere hitap edebilecek düzeyde olduğu belirlenmiştir. Sivas'ta hurma tatlısı, içli köfte, kavurma eriştisi, peskütan çorbası, Sivas köftesi, Sivas katmeri ve çöreği ile üzümlü çorba gibi yemeklerin akla gelen yemekler olduğu, bu yemeklerin farklı içerik ve bileşenlere sahip olduğu tespit edilmiştir. Çalışmada Sivas ilinin köklü geçmişi ve et, tahıl ve hamur ürünlerinden oluşan mutfağı ile gastronomi turizmi açısından oldukça zengin bir şehir olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Şimşek (2021) tarafından yapılan çalışmada, Sivas şehri ile özdeşleşmiş olan kellenin kültürel bir miras olarak önemini vurgulamak ve üretimini sürdürmek amaçlanmıştır. Yapılan çalışma sonucunda kellenin yöresel yemekler arasında önemli bir yerinin olduğu, kış mevsiminde kahvaltılarda tüketildiği ve uzun yıllardır üretilip tüketildiği tespit edilmiştir. Çalışmada, yöresel ürünlerin bir destinasyonda turistleri yerel kültüre yakınlıktırma önemli bir rolü olduğu belirtilmiştir. Kelle gibi gastronomik değeri olan ürünlerin tanıtım ve tutundurma çalışmalarına ağırlık verilerek gastronomi turizmine yönelik seyahat motivasyonunun sağlanabileceği vurgulanmıştır.

Zengin bir kültürel mirasa sahip olan Sivas'ın tanıtımı ve yerel halk ile ziyaretçilerde kültürel miras farkındalığının artırılması amacıyla kültür rotası önerisinin geliştirildiği bir çalışmada (Halaç ve Kelkit, 2023), kent merkezindeki yeme içme yerlerine yer verilmiştir. Bu kapsamda şehir merkezinde yer alan yemekler olarak döner, Sivas köftesi, Sivas kebabı, kelle paça, etli ekmek, Sivas katmeri/çörek, kazan simidi, hurma tatlısı ve yöresel ev yemekleri (peskütan çorbası ve pezik turşusu gibi) türleri sıralanmıştır. Yapılan çalışma sonucunda, kentin köklü geçmişinin ve zengin kültürel mirasının turizm potansiyeli bakımından önemli olduğu vurgulanarak, kültür rotasının geliştirilmesi için tanıtım stratejileri geliştirilmesi, iş birliklerine zemin hazırlanması ve yöresel etkinliklerle kültür rotasının zenginleştirilmesi gibi önerilerde bulunulmuştur.

Sivas ilinde yapılan çalışmalar, şehrin gastronomi turizmi açısından oldukça zengin olduğunu göstermektedir. Şehrin özellikle yemek çeşitliliği açısından zengin olduğu, et ve sebze yemekleri başta olmak üzere pek çok besin öğesini içeren yemeklerinin olduğu ve bunun yanında tarımsal ürünlerinin yemek kültürünü şekillendirdiği görülmektedir. Tüm bu gastronomik değerler bir arada değerlendirildiğinde yapılan çalışmalarda da ifade edildiği gibi (Şimşek, Türkmendağ ve Türkmendağ, 2017; Şimşek, 2021; Halaç ve Kelkit, 2023) tanıtım ve tutundurma çalışmalarına önem verilmesi gerektiği görülmektedir. Şehrin gastronomik değerlerinin böylece turizme kazandırılabilceği gibi aynı zamanda şehir, gastronomi turizmi için de önemli bir destinasyon konumuna gelebilecektir.

SONUÇ, TARTIŞMA ve ÖNERİLER

Sivas mutfak kültürü genel anlamda değerlendirildiğinde, buğday başta olmak üzere tahıl ürünleri ve et ürünlerine dayanan ve aynı zamanda çorbalar, pilavlar ve börekler gibi farklı yemek çeşitlerinden oluşan zengin bir mutfak kültürüne sahip olduğu görülmektedir. Sivas, İç Anadolu Bölgesi şehirlerinde olduğu gibi tarım ve hayvancılık faaliyetlerinin olduğu ve karasal iklim özelliklerine sahip bir şehirdir (Çolakoglu ve Sarıışık: 2023: 267). Bu özelliklerin Sivas'ta yemek kültürünü şekillendirdiği söylenebilmektedir.

Yapılan bu çalışmada, Sivas şehrinin tarihine, coğrafi özelliklerine ve demografik özelliklerine yer verilmiş ve daha sonra ise mutfak kültürü ilgili literatür kapsamında değerlendirilmiştir. Yapılan çalışma sonucunda, Sivas mutfak kültürünün yemek çeşitliliği bakımından oldukça zengin olduğu, şehre özgü yemek geleneklerinin günümüzde hala devam ettirildiği ve coğrafi işaret yoluyla korunduğu ve sürdürüldüğü tespit

edilmiştir. Aynı zamanda şehrin iç turizm açısından da talep edilen bir destinasyon konumuna geldiği ancak gerek turizm tesisleri gerekse tanıtım için hala geliştirilebilir yönleri olduğu söylenebilmektedir.

KAYNAKLAR

- Açık, M., & Çakıroğlu, F. P. (2018). Sivas mutfak kültürü ve yöresel yemeklerin pişirilme durumu. *Social Sciences Studies Journal (SSSJJournal)*, 4(21), 3287–3296.
- Akgül, Z., & Öncel, S. (2024). Yöresel mutfakların sürdürülebilirliği kapsamında Sivas yemek kültürü ve değişimi üzerine bir araştırma. *Anadolu Üniversitesi Mesleki Eğitim ve Uygulama Dergisi*, 3(2), 151–173. <https://doi.org/10.70756/anameud.1555734>
- Altıntaş, B., & Yılmaz, G. (2024). Yerel halkın coğrafi işaretli ürünlere bakış açıları: Sivas ili örneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research*, 8(1), 74–96.
- Başel, H. (2020). Göç. İçinde K. Ş. Kavak (Ed.), *Sivas atlası* (s. 217–230). SVS Yayınları.
- Caferoğlu, A. (1944). Sivas ve Tokat İlleri Ağızlarından Toplamalar. (2. Baskı). Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Çolakoğlu, N. K., & Sarıışık, M. (2023). *Türkiye Gastronomi Coğrafyası*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Güldemir, O., Haklı, G., & Işık, N. (2018). Türk mutfağında kahvaltıda tüketilen çorbalar ve illere göre dağılımı. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 39, 56–66.
- Gürkan, O. T. (2001). *Yöresel Türk mutfağı* (3. Basım). Yaylın Yayıncılık.
- Halaç, H. H., & Kelkit, D. M. (2023). Sivas kültür rotası önerisi ile kültürel miras farkındalığı kazandırılması. *Yüzüncü Yıl Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, (Cumhuriyet Özel Sayısı)*, 292–307.
- Kültür Portalı. (2025). *Geleneksel utfak*. <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/sivas/neyenir>
- Kültür ve Turizm Bakanlığı. (2008). *Türk mutfağı* (A. Bilgin & Ö. Samancı, Eds.; 2. baskı). Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı.
- Önder, E. (2001). Folklor sosyolojisi açısından Sivas halayları. *Türklük Bilimi Araştırmaları*, (10).
- Önem, E. Ö. (2022). Sivas ana yemekleri. *Uygulamalı Sivas Mutfağı* (ss. 68–119). Sivas: Bayem Ajans Matbaacılık.
- Sivas Belediyesi. (2025). *Sivas tarihi*. <https://www.sivas.bel.tr/sayfa/sivas-tarihi>
- Sivas Belediyesi. (2025, 20 Şubat). *Nüfus bilgileri*. <https://sivas.bel.tr/sayfa/nufus-bilgileri>
- Sivas Cumhuriyet Üniversitesi. (2025). *Sivas tanıtım*. <https://www.cumhuriyet.edu.tr/sivas-tanitim>
- Şeker, İ. T., & Hastaoğlu, E. (2020). Gastronomi turizmi kapsamında Sivas yöresel yemeklerinin mikro ve makro besin öğelerinin incelenmesi. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 24(4), 1879–1894.
- Şimşek, A. (2021). Gastronomik miras: Kelle (Sivas). *Bartın Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 12(23), 173–186.
- Şimşek, A., Türkmendağ, T., & Türkmendağ, Z. (2017). Unutulmaya yüz tutmuş yöresel yemeklerin turizm potansiyeli sağlamadaki önemi: Sivas ili örneği. *Uluslararası Kültürel Miras ve Turizm Kongresi*, 737–746.
- T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, Sivas İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. (2025a). *Coğrafi yapı*. <https://sivas.ktb.gov.tr/TR-76025/cografi-yapi.html>
- T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, Sivas İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. (2025b). *İlin adının tarihçesi: Sivas*. <https://sivas.ktb.gov.tr/il-adinin-tarihcesi>
- T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, Sivas İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. (2025c). *Ana yemekler*. <https://sivas.ktb.gov.tr/TR-283232/ana-yemekler.html>
- T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı. (2025). *Belgeli konaklama tesisleri* [Web sayfası]. <https://ktb.gov.tr/genel/searchhotel.aspx?certificateType=4&lang=tr>

- T.C. Sivas Valiliği Çevre, Şehircilik ve İklim Değişikliği İl Müdürlüğü. (2023). *Sivas ili 2022 yılı çevre durum raporu*. ÇED ve Çevre İzinleri Şube Müdürlüğü. <https://webdosya.csb.gov.tr/db/ced/icerikler/sivas-ilcdr-2022-20230911131612.pdf>
- T.C. Sivas Valiliği. (2024, 29 Haziran). *Sivas'ı 4 ayda 218 bin 580 turist ziyaret etti*. <https://www.sivas.gov.tr/sivasi-4-ayda-218-bin-580-turist-ziyaret-etti>
- T.C. Sivas Valiliği. (2025). *İlimizin tarihçesi*. <https://www.sivas.gov.tr/il-adinin-tarihcesi>
- Türk Dil Kurumu. (2025). TDK sözlük. <https://sozluk.gov.tr/>
- Türk Patent ve Marka Kurumu. (2025). Veri tabanı. <https://ci.turkpatent.gov.tr/veri-tabani>
- Türkiye İstatistik Kurumu. (2025). *Adrese dayalı nüfus kayıt sistemi sonuçları, 2024*. Türkiye İstatistik Kurumu. <https://data.tuik.gov.tr/Bulten/Index?p=The-Results-of-Address-Based-Population-Registration-System-2024-53783>
- Uçer, M. (2025). *Sivas Sofrası*. Turkish Cuisine Portal. <https://www.turkish-cuisine.org/>
- Ünal, S. (2004). XIX ve XX. Yüzyıllarda Sivas' ın Demografik Yapısı. *Fırat Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, 9(2), 37-54.
- Yılmaz, S. S. (2025). Sivas'ta geleneksel yemek kültürü. İçinde F. Bayat, H. Kaplan, & Ç. Çama (Ed.), *Sivas halk kültürü araştırmaları*. Çanakkale: Paradigma Akademi.
- Yiğit, N. H. (2021). Yeme içme mekanlarının dekorasyonunda kullanılan geleneksel kültür ürünlerinin Sivas ölçeğinde incelenmesi. *Karaman Uluslararası Yunus Emre ve Türkçe Bilgi Şöleni*, Karaman, Türkiye.
- Zengin, B., & Işkın, M. (2017). Yerel mutfakların gastronomi turizmi açısından değerlendirilmesi: Sivas örneği. *The Journal of Academic Social Science*, 5(40), 404–415. <https://doi.org/10.16992/ASOS.11916>

GEÇMİŞTEN GÜNÜMÜZE YOZGAT MUTFAK KÜLTÜRÜ

Prof. Dr. Semra AKAR ŞAHİNGÖZ¹

GİRİŞ

Yozgat İç Anadolu Bölgesinde yer almaktadır. Kuzeyde Amasya, Çorum, Tokat, güneyinde Kayseri ve Nevşehir, doğusunda Sivas, güney batısında Kırşehir, kuzey batısında Kırıkkale bulunmaktadır. Yüzölçümü 14.037 km² dir ve 14 ilçesi vardır (URL-1). Yozgat il merkezinin kuruluşu yeni olmakla birlikte bölgede gerçekleştirilen kazılarda Kalkolitik dönemden itibaren yaşam sürdürüldüğüne yönelik bulgulara ulaşılmış ve Orta Kalkolitik dönem (M.Ö. 4500 – 4000) sonlarına doğru yerleşim olduğuna dair kalıntılara rastlanmıştır. Tunç Çağı'na (M.Ö. 3000 – 1200) gelindiğinde Alishar, Çengeltepe, Mercimektepe Höyüklerinin bulunduğu alanda yaşam sürmüşlerdir. Alishar ve Mercimektepe M.Ö. 1200 – 1100 yıllarına denk gelen Hitit beylikler döneminde yerleşim alanı olmuş, Alishar Friglere (M.Ö. 750 – 680) de ev sahipliği yapmıştır. Kerkenes Dağı höyüğünde ortaya çıkarılan Frigce yazıtlar burada bir Frig yerleşiminin olduğunu göstermektedir (Summers & Summers, 2009). Aynı bölgede Medler (M.Ö. 700) ve Persler (M.Ö. 540 – 333) de yaşam sürmüşlerdir. M.Ö. 3. yy'da Galatlar Orta Anadolu'ya göç etmişlerdir. Galatların Trokmi kolu, Büyüknefes Köyü'ne yerleşmişler ve Tavium (Tavion) isimli şehri kurmuşlardır (Strobel & Gerber, 2010; URL-2). Tavium, Alishar, Tarbothane (Sarıkaya) ve Yerköy ilçelerinde Roma dönemine (M.Ö.30-M.S.395) ait önemli izler bulunmaktadır. M.S. 395 yılında bölge Bizans'ın (Doğu Roma) egemenliğine geçmiştir. Malazgirt Savaşı (1071) Selçuklular için Anadolu'nun kapılarını açmış ve bu savaştan sonra Anadolu Türk yurdu haline gelmiştir. Sonraki süreçte bölgede sıkıntılar yaşanmaya başlamış ve 1408'de Yozgat, Çelebi Mehmet Osmanlı Devleti'ne bağlanmıştır. 1526 yılında Kanuni Sultan Süleyman döneminde nüfus değişimleri yapılmış ve Türkmen oymakları yöreye yerleştirilmiştir. 1560'lı yıllardaki kaynaklarda Yozgat, Bozok ismiyle yer almıştır. Bu isim 16.yy'da bölgeye yerleşen Bozok Türkmenleri tarafından verilmiştir. 1927 yılında da Türkiye Büyük Millet Meclisi kararıyla Yozgat ismini almıştır.

Osmanlı Dönemi'nde oluşan kültürel yapı, inanç yönünden Müslümanlığın etkili olduğu, Hristiyanlığı da barındıran bir özellik taşımaktaydı. Bu durum töresel yapıda çeşitlilikler de yaratmıştı. Cumhuriyet sonrasında Rum nüfusun ayrılması, Balkan göçmenlerinin gelmesi inançlarda türdeşlik yaratırken, yaşayış biçimlerinde, geleneklerde ve töresel yapıda çeşitlilik sürmüştür. Ayrıca 93 Harbi'nde (1877-1878) Kafkaslardan göç edip, yöreye yerleşenlerde bu çeşitliliğin başka bir boyutunu oluşturmuştur. 1950 sonrasındaki göçler, inançlardaki farklılıklar, 1960'lardan sonraki kentleşme süreci, gelenekler, günlük yaşam koşullarındaki değişimlerle yeniden biçimlenmeye başlamıştır. Bu değişim şehir merkezine göre köylerde daha yavaş olmuştur (Yurt Ansiklopedisi, 1983). Günümüzde Türkmenlerin yanı sıra Gürcüler, Çerkezler, Kürtler, Araplar ve diğer çeşitli yabancı topluluklar Yozgat'ta yaşamlarını sürdürmektedirler ve bu çeşitlilik Yozgat'ın sosyal ve kültürel yapısının da zenginleşmesine katkıda bulunmaktadır (URL-3). Giyim kuşamdan, evlenme, doğum, düğün ve mutfak kültürüne kadar birçok kültürel öge farklı şekillerde yaşamaya devam etmektedir (Yurt Ansiklopedisi, 1983). Aşağıda Yozgat mutfak kültürüne ait özellikler belirtilmiştir.

YOZGAT MUTFAK KÜLTÜRÜ

İnsanların beslenme ihtiyaçlarının karşılanması amacıyla yiyecek ve içeceklerin hazırlanması, pişirilmesi, saklanma süreci ve bu sürecin nesiller boyu aktarılması mutfak kültürü olarak ifade edilmektedir. Mutfak kavramı insan yaşamında önemli bir yer tutmaktadır. Mutfakta işlenen ürünler, bu ürünleri pişirme şekilleri, pişirmede kullanılan araç gereçler yüzyıllar içerisinde çeşitlenerek zenginleşmiştir. Bu süreç içerisinde yaşanan ortam, örf ve adetler, çeşitli özel kültürel unsurlar mutfak kültürünü oluşturarak her yörenin kendine has kültürel bir yapı kazanmasına neden olmuştur (Doğdubay & Giritlioğlu, 2011; Baysal, 2012). Yaşanılan coğrafyanın kendine has iklim koşulları, coğrafi şartları, üretim ve ekonomik faaliyetleri, bölgede yaşayan etnik gruplar, göçler, dini inanışlar mutfakın çeşitlenmesine ve zenginleşmesine katkı sağlamaktadır. Yozgat mutfak kültürü de benzer etkilerle şekillenerek bugüne kadar ulaşmıştır.

Yozgat genel olarak yazlar sıcak ve kurak, kışlar yağışlıdır. Bu durum tarımsal üretimin çeşitlenmesinde de önemli bir unsurdur (Engin & Aydınöz, 2001). Tarım arazileri ve hayvancılık potansiyeli ile önemli

¹ Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi, Turizm Fakültesi. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, ORCID: 0000-0001-6727-5277, semra.sahingoz@hbu.edu.tr

merkezlerinden biridir. Bu durum bölgenin beslenmesinin temel unsurlarını oluşturduğu gibi ekonomik yapıya da büyük katkı sağlamaktadır. Tarım alanlarının büyük bir kısmında buğday, arpa, şeker pancarı, mısır, ayçiçeği, nohut ve sınırlı düzeyde kuru fasulye gibi ürünlerin ekimi yapılmaktadır. Halkın beslenmesinin temelini de buğday ürünleri ve unlu mamuller oluşturmaktadır. Tarım alanlarının bir kısmında sebze ve meyve üretimi gerçekleştirilmektedir. Patlıcan, domates, biber gibi sebzelerin önemli bir üretim merkezidir. Vişne, kiraz, elma gibi meyve ağaçlarının yanı sıra halk arasında “çita” ya da “çibık” denilen asma ve üzüm de yetiştirilmektedir. Bu meyveler yaş tüketimin yanı sıra kurutularak, pestil ve pekmez haline getirilerek tüketilmektedir. Kendiliğinden yetişen madımak, ebegümeci, çiğdem, ısırgan otu, tekecen ve yemlik otlarından hazırlanan yemekler de önemli bir yere sahiptir. Yozgat'ta organik tarım uygulamalarına son dönemde ilgi artmış, yerel çiftçiler, organik tarım sertifikası alarak, sağlıklı ve doğal ürünler üretmeye başlamışlardır (URL-4; Yurt Ansiklopedisi, 1983).

Hayvancılık yörede yaygındır. Özellikle sığır ve koyun yetiştiriciliği yapılmaktadır. Meralar kaliteli et ve süt üretimine katkı sağlamaktadır. Küçükbaş hayvancılık da önemli bir yer tutmaktadır. Koyun ve keçi kırsal kesimlerde ailelerin gelir kaynağıdır (Yurt Ansiklopedisi, 1983). Tarihsel süreç içerisinde topluluklar genellikle yaşadıkları coğrafyanın şekillendirmesiyle ürettiğini tüketme eğiliminde olmuştur. Yozgat mutfağında da benzer şekilde etlerin kullanımı yaygındır. Yöreye özgü et yemekleri mutfak çeşitlenmesine katkı sağlamıştır. Aşağıda Yozgat iline özgü yemek yer almaktadır (Çelik, 2023; Ekinci, 2025; Kırdemir, 2025; Çiftçi, 2025; Köseoğlu, 2025; Karademir, 2025). Bu yemeklerin bir kısmı günümüzde yaygın şekilde hem evlerde hem de ticari mutfaklarda hazırlanırken bazılarının yapımı unutulma aşamasına gelmiştir.

Yozgat İline Özgü Yemekler

-Çorbalar: *Bulama Aşı/Katlı Çorba, Dügürçük Çorba, Sakala Çarpan, Helle Çorbası, Sütlü Çorba, Tarhana, Bozaşı, Katıklı çorba, Tavuklu Yahni Çorbası, Çatal Aşı Çorbası, Çapcup Çorbası.*

Bulgur, yarma, düğürcek(düğürçük) birçok yemek ve çorba reçetesinde yer almaktadır. Yörede üretilen çalibasan ya da kırmızı buğday denilen iri taneli buğday türünden bulgur ve yarma elde edilmektedir. Yarma, bulgur ve düğürcek yazdan hazırlanarak tüm sene boyunca tüketilmektedir (Yurt Ansiklopedisi, 1983). Yozgat'ın helle çorbası yeşil mercimekli ve kavrulmuş un ile iki farklı temel malzeme ile yapılmaktadır. Diğer yöntemle hazırlanan helle ise şu şekildedir: Kazankaya yöresindeki deyimıyla "buynuz pakla" yıkanır. Tencereye su koyularak, demli çay rengi olana kadar kaynatılır. Sonra 1 çay bardağı haşlanmış yarma ilave edilir ve bir süre daha kaynatılır. Bir yemek kaşığı kavrulmuş un soğuk suda açılarak azar azar çorbaya eklenir. İnce kıyılmış kuru soğan karamelize edilerek üzerine dökülür (URL- 5). Yozgat'a özgü çorbalarından reçete örnekler Tablo 1'de verilmiştir.

-Ana Yemekler: *Arabaşı, Testi Kebabı, Yozgat Kuzu Tandır, Boğazlıyan Tava, Hoşuruk, Sulu köfte, Tas Kebabı, Kuyruk Kebabı, Ayva Basması, Mangır Aşı, Çullama, Cilbir, Ekmek Aşı, Ekşili ve Akdağmaden ilçesi Yeniyapan Köyü ve civarındaki Kars kebabıdır.*

Yöreye ait en bilinen yemek *Arabaşı*dır. Akışkan kıvamlı pişirilen hamur tepsiye dökülür. Hamurun ortasına kâse içinde çorba konularak hamur dilimlenir. Hamur dilimi kaşıkla daldırılır ve çiğnemenin yutulur. Yozgat'a özgü ana yemeklerin reçete örnekleri Tablo 2'de yer almaktadır.

-Ot Yemekleri: *Madımak Yemeği, Pezik Turşusu, Pezik Cacığı, Kabak Çiçeği Dolması ve Efelik yemekleri* ot ve sebzelerle hazırlanan yöresel ürünlerdir.

Tablo 1: Yozgat İli Çorbalarından Örnekler

 Resim 2. Helle Çorba	Malzemeler - 400 g yeşil mercimek -2 YK pirinç ya da 2 YK un -7 su bardağı soğuk su ve tuz Un Terbiyesi İçin -3 YK un -2 su bardağı soğuk su Sosu İçin -Tereyağı, zeytinyağı ve biraz kuyruk yağı	İşlem Basamakları -Mercimekler 10 dk kaynadıktan sonra pirinç eklenir ocağın altı kısılır -Bu arada un 2 bardak su ile güzelce ezilir - Kaynayan mercimeğe eklenir tekrar kaynana kadar karıştırılır, üzerine çıkan köpükler alınır -Yağlar tavaya alınır ince doğranmış soğan karamelize edilir üzerine ince
---	--	--

(Oğuzhan, 2025)	-1 büyük kuru soğan -Pastırma -1 YK domates salçası	doğranmış pastırma, salça koyup kavrulur. - 1/2 su bardağı su çorbaya eklenir. 5 dk daha karıştırarak kaynatılıp altı kapatılır
 Resim 3. Bulamaşı Çorbası (URL-6)	Malzemeler -2 su bardağı haşlanmış yarma -250 g haşlanmış kuru fasulye -250 g haşlanmış nohut -125 g yeşil mercimek -1/2 kg süzme yoğurt -1 yumurta -1 YK un -1 TK tuz Üzeri için -3 YK tereyağı -2 YK kuru nane	İşlem Basamakları -Yoğurt, yumurta, un ve tuz bir miktar su ile karıştırılır ve çırpılır -İyice çırpılan karışım ocağa alınır ve devamlı karıştırarak kaynamasını beklenir. -Kaynamaya başlayınca nohut, fasulye, yarma ve haşlanmamış yeşil mercimek eklenir. -Devamlı karıştırılarak kısık ateşte 10 dk. kadar kaynatılır -Piştikten sonra altı kapatır -Ayrı bir tavada ısıtılan yağa nane eklenir ve çorbanın üzerine döküp servis edilir
 Resim 4. Dügürcük Çorba (URL-7)	Malzemeler - 1 çay bardağı düğü(köftelik) -1 YK tereyağı -1 YK domates salçası -1 YK biber salçası -2 litre et suyu -Karabiber, pul biber, tuz Üzeri için - 2 YK sıvı yağ -1 soğan	İşlem Basamakları - 1/2 YK tereyağı eritilir - Salça ilave edilerek kavrulur ve et suyu eklenir -Bulgur kaynayan et suyuna dökülür ve orta ateşte pişirilir -Tavada 1/2 YK yağ ile soğan karamelize edilir. Baharatlar eklenip kaynayan çorbaya ilave edilir

(YK: Yemek Kaşığı, TK: Tatlı Kaşığı)

Madımak; İç Anadolu'da birçok yörede yapılan madımak yemeği, Yozgat mutfağının vazgeçilmezlerindendir. Yumurtalı kavurma, pastırmalı kavurma, yoğurtlu sulu yemek gibi farklı şekillerde hazırlanmaktadır. *Pezik Cacığı*; yörede pezik olarak ifade edilen aslında kırmızı pancardır. Haşlanmış kırmızı pancarlar doğranır. Diğer tarafta soğanlı, salçalı bulgur pilavı pişirilir. Pancarlar ile pilav karıştırılır bir süre daha pişirilir. Üzerine sarımsaklı yoğurt ilave ederek servis edilir. *Ekşili Kabak*; bal kabağı veya kara kabak kullanılarak hazırlanan bir tencere yemeğidir. Kabaklar soğan ve salça ile birlikte pişirilir. Üzerine yumurta, sirke ve sarımsak ile hazırlanmış özel sos eklenerek tüketilir. Bozok Sancak Beyi özel misafirlerine Testi Kebabı hazırlatarak ikram ettiği bilinmektedir ve bu nedenle tarihinin çok eski olduğu belirtilmektedir.

-Hamur İşleri: *Sac Arası Çörek, Sini Böreği, Parmak Çöreği, Alt Üst Böreği, İşleme, Yozgat Böreği, Bazlama, Çapçup Mantı, Mahana, Kuyruklu Katmer, Peksimet, Yağlı Pide, Sorgun Yağlısı ve Oğmaç* yöreye ait hamur işleridir.

Sac Arası: Mayalı hamur ile hazırlanır. İki büyük sacın arasına küçük bir sac konulur ve çörekler küçük sacın içine yerleştirilerek pişirilir. Aynı şekilde içli börek de yapılmaktadır (KK-1, 2025).

Çapçup: Soğanlı, salçalı kaynayan suyun içerisine el açması üçgen kesilmiş eriştelere pişirilir. Üzerine çanak peyniri ilave edilerek servis edilir (Köseoğlu, 2025). *Gınnış:* Un, tavuk suyu ve tuz ile hamur hazırlanır. Yuvarlak şeritler hazırlanarak 3-4 cm uzunluğunda kesilir, üzerine iki parmakla bastırarak çukur açılır ve suda haşlanır. Haşlandıktan sonra üzerine didiklenmiş tavuk eti dizilir. Sarımsak ilave edilen et suyu ile birlikte tüketilir. Üzerine isteğe bağlı olarak biberli tereyağı dökülebilir (KK-1, 2025).

Tablo 2: Yozgat İlinde Tüketilen Ana Yemek Örnekleri

	Malzemeler - 2 kg yeşil soğan - 4-5 adet kuru kayısı	İşlem Basamakları -Yağ tencereye alınır eriyince salça ilave edilir ve kavrulur
--	---	---

 Resim 5. Ekşili (Köseoğlu, 2025)	- 2-3 adet erik pestili - 2 YK un -3 su bardağı su ve tuz - 50 g tereyağı -1 YK domates salçası Hamuru -2 YK un -2 yumurta	-Yeşil soğanlar yıkanır ve 1cm uzunluğunda doğranarak yağa eklenir, yavaş yavaş kavrulur daha sonra su ilave edilir. -Kuru kayısı ve küçük parçalara bölünmüş erik pestili eklenir -3-4 dakika kaynatılır -Bu arada yumurta çırpılır ve un ile çırpılarak akışkan kıvamlı bir hamur elde edilir. - Kaynayan karışıma yumurtalı unlu karışımdan kaşıkla alınarak küçük parçalar halinde dökülür -Hamurlar pişince ocaktan alınır
 Resim 6: Ayva Basması (URL-8)	Malzemeler - 4-5 adet ayva -1 kg kemikli kuzu veya dana eti - 1adet soğan -3 YK zeytinyağı - 125 g şeker - 1 çay kaşığı tuz	İşlem Basamakları - Doğranmış soğan zeytinyağında hafifçe kavrulur - Kemikli parça etler soğana eklenir ve kavrulur, üzerini örtecek şekilde su ilave edilir etler yumuşayana kadar pişirilir - Diğer yanda ayvaların kabukları soyulup çekirdekleri çıkarılır. -İri parçalar halinde dilimlenerek tencereye eklenir ve tuz ilave edilir -Şekeri de eklenerek ayvalar pişene kadar ateşte kapağı kapalı olarak kısık ateşte pişirilir ve sıcak servis edilir.
 Resim 7. Testi Kebabı (Dere, 2024)	Malzemeler - 500 g kuzu but - 3-4 adet domates ve yeşil biber -1 adet soğan - 4-5 diş sarımsak -250 g tereyağı -1 TK tuz, karabiber, defneyaprağı	İşlem Basamakları - Etler ceviz büyüklüğünde doğranır, doğranan sebzeler ve baharatlar ile birlikte karıştırılır -Testinin altına etin yanmaması için tereyağı ve domates konulur. -Harmanlanan tüm malzemeler testiye doldurulur - Testinin ağzının hava almaması için hamur ile sıkıca kapatılır. -Taş fırında yaklaşık bir buçuk saat pişirilir. -Testi bütün şekilde masaya getirilir, masada misafirlere dilek tutturulduktan sonra kırılması istenir.

(YK: Yemek Kaşığı, TK: Tatlı Kaşığı)

-Pilavlar ve Bulgur Yemekleri: *Çiğdem Pilavı, Pehli Pilavı, Tene Pilavı, İçli Bulgur Pilavı, Tene, Gilik, Bat Yemeği, Haşıl Keşkek, Yarma Kavurması, Keşkek, Yufka Üstü Tavuklu Bulgur Pilavı* yöreye ait ürünlerdir.

Çiğdem Pilavı: Yozgat'ta Eğrice ya da Ağrice denilen, baharın başlangıcı kabul edilen Hıdırellez ve Nevruz kutlamalarında "çiğdem gezmesi" yapılır. Bu etkinlikte çocuklar kapı kapı dolaşarak pilav malzemelerini toplarlar ve bu malzemelerle yapılan pilavdır. Bahar Pilavı olarak da bilinmektedir (URL-9; URL-10).

-Tatlılar: *Yumurta Tatlısı, Haside, İncir Uyutması, Sini Tatlısı, Gebol, Ev Baklavası, Beste Tatlısı, Ağız* yöreye ait tatlılardır.

Yumurta tatlısı: Yumurta bir kaba alınarak çırpılır, yoğurt ilave edilir. Un, kabartma tozu eklenerek çırpıma devam edilir. Akışkan kıvamlı bir hamur elde edilir. Bu karışım tatlı kaşığı ile küçük parçalar halinde kızgın yağın içine dökülür, kızarınca yağdan çıkarılır ve soğutulur. Ilık şerbet dökülerek dinlendirilir ve servis edilir (URL-11). *Gebol:* Su, un, tuz karıştırılarak ocak üzerinde koyulaşınca kadar pişirilir. Ocaktan inmesine yakın tereyağı ilave edilir, güzelce karıştırılır ve derin olmayan servis tabağına alınarak soğutulur. Üzerine pekmez, tereyağı karışımı sos dökülür. Pekmezli tereyağına batırılarak da tüketilebilir (KK-1, 2025).

-İçecekler: *Akdağmadeni Salebi, Şerbet ve Ekşi* geleneksel olarak hazırlanan içeceklerdir.

Akdağmadeni Salebi: Latince adı *Dactylorhiza romana* olan ve elcik olarak bilinen bitkinin yumruları kurutulur, taş değirmende öğütülerek salep elde edilir. *Ekşi:* Sıkılan üzüm suları 7-8 saat süreyle karıştırılarak kaynatılır. İstenilen kıvama gelince çanak ve kaplara doldurularak serin bir yerde muhafaza edilir. İçecek olarak yemeklerin yanında sulandırılarak tüketilir (Çelik, 2023).

Ayrıca *Kavurga, Hedik* ve *Köremez* de yörede tüketilen diğer ürünlerdir. Kuruyemişlerin atası olarak bilinen çedeneli kavurga (kenevir tohumu) Yozgat için önemli kültürel değerler arasında yer almaktadır.

Çedeneli kavurga Yozgat'ın bazı köylerinde az da olsa üretildiği ve neredeyse unutulmaya yüz tutmuş bir üründür (Çelik, 2025).

Kış Hazırlıkları

Yörede kışlık yiyecek olarak en yaygın “gırmızı pevleri” denilen domates salçası, “gopahla” denilen taze fasulye kurutması, “çalma, bekmez, ekşi” gibi üzümünden, şıradan hazırlanan yiyecekler, turşular, kayısı, erik gibi meyve kurutmaları hazırlanmaktadır. “Madımalak” denen madımak kurusu da yapılmaktadır. Bu hazırlıklara “gayıt” ya da “kış hazını” denilmektedir. Evlerde erişte, “gümpür” denen patates, mercimek, fasulye, nohut kış için hazırlanmaktadır. “Ağ gabak” (su kabağı) çorba yapımında kullanmak amacıyla kış için kurutulmaktadır (Yurt Ansiklopedisi, 1983).

Coğrafi İşaretli Ürünler ve Yemekler

2013 yılında ilk tescillenen coğrafi işaretli ürünler Yozgat Arabaşı ve Yozgat Parmak Çöreğidir. Daha sonra 2017’de Yozgat Çanak Peyniri ve Yozgat Tandır Kebabı, 2020’de Yozgat Aydıncık Bağrıbutün Kavunu, 2021’de Sorgun Yağlısı ve Akdağmadeni Salebi, 2023’de Yozgat Desti Kebabı coğrafi işaret almıştır. (Özdemir, 2025).

Geçiş Dönemleri ve Mutfakla İlgili Ritüeller

Düğün, doğum, askere gitme, ölüm gibi durumlara geçiş dönemleri denilmektedir ve bu süreçlere ait farklı ritüeller yapılmaktadır. Evlilikle ilgili çeşitli gelenek ve görenekler uygulanırken gerçekleştirilen bazı ritüellerde yer alan gıdalar aşağıda yer almaktadır.

Nişan, kına ve düğün; günümüzde şehirlerde bazı ritüeller değişmiş olmakla birlikte köylerde nişan için kız evine giderken yağlı çörekler erkek evinde hazırlanır. Tavuklar, kazlar kesilir ve heybeye yerleştirilir. Yolluk adı verilen hediyeler tepsi üzerine veya heybeye yerleştirilir. Nişan merasiminde takılacak takılarla birlikte bir sini üzerinde lokum, şeker, çerez, üzüm, kına ve şerbet götürülür. Bir iki gün sonra kız tarafı da oğlan evine meyve, çerez, yemeni, mendil, gömlek, atlet gibi hediyeler gönderir. Düğün öncesi kına merasimi olur. Geline kına yakılarak gelinin avucuna para, altın veya buğday konulur. Gelinin avucuna konulanlar yeni yuvanın bereketli olması içindir. Düğünler önceleri genellikle üç gün yapıldı. Ancak son dönemlerde şehirlerde tek gün ile sınırlıdır. Gelin hazırlanırken güçlü olması için bakır bir tepsinin üzerine oturtulur ve gelinliği giydirilir. Gelin oğlan evine geldiğinde evin bahçesinde çanak kırılır, çerez ve bozuk para serpilir. Düğünlerde genellikle sulu köfte ya da kavurma yapılarak gelen konuklara ikram edilmektedir. **Doğum;** Yozgat’ta doğum yapan kadına al basmasın diye kadının yatağına kırmızı bir bez bağlanır, yanında tuz bulundurulur, ayak ucuna da bıçak veya balta konulur. Al basması olayı aslında tıbbi bakımdan bir bakteriyel enfeksiyon durumudur. Doğan bebeğe kırkinci gün mutlaka kırklama yapılır. Kırkı çıkmamış çocuk dışarı çıkarılması gerekirse kundağına ekmek konulur (URL-12). **İlk diş çıkarma;** genellikle bebek diş çıkarınca diş buğdayı kaynatılmaktadır. Kaynatılmış buğdayın şekerle karıştırılarak çerez haline getirilmesiyle diş buğdayı hazırlanır. Akriba, komşu ve yakın çevre diş buğdayı etkinliğine davet edilir ve davetliler bebeğe hediyeler getirirler. **Asker uğurlama;** askere gidecek genç son bir hafta işi bırakır ve arkadaşlarını, akrabalarını ziyaret gider. Genellikle askere gidecek gencin sevdiği yiyecekler pişirilir. Etli yemekler (testi kebabı, tandır), sulu köfte ve ev yapımı hamur işleri sunulur (URL-13). **Cenaze;** cenazede yöreye özgü un helvası yapılır ve yakınları cenaze evine yemek götürürler. Kırkinci günde Yasin okutularak davetlilere yemek ikram edilir. Elli ikinci günde mevlüt okutularak öğle namazı sonrası ölü evinde yemek verilir. **Kutsal Günler;** Kandil günlerinde yöreye özgü un helvası, saç arası çöreği, kandil simidi komşulara ve çevreye dağıtılmaktadır. Bayramlarda da özellikle ev baklavası ve sini böreği yapılır. Kurban Bayramı’nda sabah genellikle kurban etinden hazırlanan “Kavurma” ve közde pişirilen “Közleme” bayramda tüketilen yemeklerdir. Bayramlaşmaya gelen konuklara tatlı ve ayran ikram edilir (Yurt Ansiklopedisi, 1983).

Şehrin Gastronomi Turizmi Açısından Önemi

Turizm, el sanatları, tarım, hayvancılık, ulaşım, konaklama, bölgesel kalkınma ve gastronomi gibi diğer sektörlerin de gelişmesinde etkili olmaktadır. Yozgat ilinin sahip olduğu alternatif turizm potansiyeli ile bölgesel kalkınmaya etkilerinin belirlenmesi amacıyla gerçekleştirilen bir çalışmada ilin önemli turizm potansiyeline sahip olduğu belirlenmiştir. Tüm ilçelerde farklı alternatif turizm imkanları saptanmış ve gastronomi turizmi bakımından da özellikle Akdağmadeni, Aydıncık, Yerköy ve merkez ilçelerin potansiyelinin yüksek olduğu, fakat Yozgat’ın mevcut gastronomi potansiyelinin istenilen düzeyde gelişim gösteremediğini ifade etmişlerdir. (Akın, Balıkcı, Temiz, & Atsız, 2019). Tanıtım noktasında festivaller

önemli etkinliklerdir ve Yozgat'ta *Turşu ve Sebze Festivali* (Akdağmadeni Oluközü), *Üzüm ve Pekmez Festivali* (Çekerek Bayındırhöyük), *Çayıralan Yayla ve Bal Festivali*, *Aydıncık Soğan, Kültür ve Sanat Festivali*, *Şefaattli Arıcılık ve Bal Şenliği*, *Çekerek Arıcılık ve Bal Şenliği* gerçekleştirilmektedir (Diker, Yıldırım, & Sünnetçioğlu, 2017). Bu tür festivallerin yaygınlaştırılması gastronomi turizminin geliştirilmesi bakımından önemlidir. Yapılan bir çalışmada testi kebabına ait konukların yorumları incelenmiş ve etlerin önceden pişirilip sipariş zamanı ısıtılarak sunulduğu yönünde şikayetlerin çok fazla olduğu belirlenmiştir. Birçok restoranın gerçekten yemeği önceden hazırladığı, sipariş verildiğinde testilere doldurularak, ağzını hamurla kapatıp, 15-20 dakika fırında ısıtılarak konuklara ikram edildiği belirtilmiştir. Çok az işletmenin geleneksel testi kebabını usulüne göre hazırladığı ve bu durumun da gastronomi turizmi bakımından önemli bir sorun olduğu ifade edilmiştir (Buyruk, İlhan, & Özen, 2017).

SONUÇ

Yozgat, köklü tarihi geçmişi ve kültürel zenginliği mutfağın şekillenmesinde etkili olmuştur. Yöre mutfağına ait yiyeceklerin tüm hazırlık, pişirme ve sunum süreçlerinin orijinal biçimlerinin korunarak gelecek nesillere aktarılması kültürün devamlılığı bakımından önemlidir. Yöresel yemeklerin evlerde hazırlanarak tüketilmesi gün geçtikçe azalmakta ve bu yemeklerin bir kısmı unutulma aşamasına gelmiştir. Bunun önüne geçebilmek için yöresel yemeklerin kayıt altına alınması, ticari işletmelerin menülerinde bu yemeklere yer vermeleri Yozgat mutfak kültürünün sürdürülebilirliğine katkı sağlayacaktır. Bu durum yöreye gelen ziyaretçilere kültürü tanıtmının yanı sıra yöresel lezzetlerin yaşatılmasına da katkı sağlayacaktır. Günümüzde yöresel mutfaklar destinasyon pazarlanmasında önemli bir unsurdur. Yozgat'ta gastronomi turizminin geliştirilmesi için sektörler arasında iş birliği sağlanması, yerel halk, yerel yönetimler, özel sektör ve sivil toplum kuruluşlarının iş birliği ile çalışmalar yapılarak tanıtım faaliyetlerine gereken önem verilmelidir. Yerli ve yabancı turistlerin ilgisini çekecek gastronomi turları, yöresel yemeklerin yapımının anlatıldığı deneyimsel etkinliklerin gerçekleştirilebileceği gastronomi rotalarının oluşturulması bölge turizmine katkı sağlayabilir. Bunun yanı sıra günümüzde sosyal medya tanıtımları da önemli taşımaktadır ve yöresel ürünlerin tanıtımında tercih edilebilir. Coğrafi işaret alabilecek diğer ürünler ile ilgili çalışmaların devam ettirilmesi de diğer bir unsurdur.

Kaynakça

- Akın, G., Balıkçı, E., Temiz, S., & Atsız, O. (2019). Yozgat'ın Alternatif Turizm Potansiyelinin Belirlenmesine Yönelik Bir Alan Araştırması. *Turizm Çalışmaları Dergisi*, 1-16.
- Baysal, A. (2012). Türk Mutfağı Özellikleri ve Etkileşimleri. T. K. Merdol içinde, *Beslenme Antropolojisi I*. Ankara: Hatipoğlu Yayınevi.
- Buyruk, L., İlhan, İ., & Özen, İ. A. (2017). Gastronomi Turizmi Ögesi Olarak Yozgat Testi Kebabı ve Kapodakya Turizm Bölgesindeki Yiyecek İçecek İşletmelerinde Testi Kebabı Uygulamalarına Dair Eleştirel Bir Yaklaşım. *II. Uluslararası Bozok Sempozyumu* (s. 148-160). Yozgat: Bozok Üniversitesi.
- Çelik, M. (2023). Yozgat İli Mutfak Kültürü. E. Güngör, S. Temiz, & E. Balıkçı içinde, *Yozgat Turizmi* (s. 364). Akçağ Yayınevi.
- Çelik, M. (2025). Kenevir Tohumunun Çerez Olarak Gastronomi Turizmi Kapsamında Değerlendirilmesi. *Kenevir ve Biyoteknoloji Araştırmaları Dergisi*.
- Çiftçi, A. (2025). Yiyeceğin Serüveni Yozgat Lezzetleri. TRT Belgesel
- Dere, M. (2024). *Testi Kebabı*. Diriliş Postası Lezzet Durağı: <https://www.dirilispostasi.com/yozeat-ve-nevsehir-yorelerinin-sevilen-yemegi-testi-kebabı>
- Diker, O., Yıldırım, H. M., & Sünnetçioğlu, S. (2017). Pazarlanabilir Mutfak Değerlerinin Destinasyon Çekim Unsuru Olarak Kullanılması: Yozgat Örneği. *II. Uluslararası Bozok Sempozyumu* (s. 103-110). Yozgat: Bozok Üniversitesi.
- Doğdubay, M., & Giritlioğlu, İ. (2011). Turistik Ürün Çeşitlendirmesi. N. Hacıoğlu ve C. Avcıkurt (Eds.) içinde, *Mutfak Turizmi*. Nobel Akademik Yayıncılık.
- Ekinci, İ. (2025). Yiyeceğin Serüveni Yozgat Lezzetleri. (TRT, Belgesel)
- Engin, İ., & Aydınöz, D. (2001). Yozgat'ın İklim Özellikleri. *G. Ü. Gazi Eğitim Fakültesi Dergisi*, 59-71.
- Karademir, A. (2025). Yozgat Divanlı Mahallesi Anadolu İkramı- 5. Bölüm.

- Kırdemir, B. (2025). Yiyeceğin Serüveni Yozgat Lezzetleri. (TRT Belgesel)
- Köseoğlu, S. (2025). Yozgat Divanlı Mahallesi, Anadolu İkrâmı- 5. Bölüm. (TRT Türk)
- Oğuzhan, N. (2025). *Yozgat'ın Geleneksel Herle (Helle) Çorbası*.
<https://www.instagram.com/p/DEp5VRWMW3f/>
- Özdemir, S. (2025). Gastronomik Bir Değer Olarak Coğrafi İşaretli Ürünlerin Değerlendirilmesi: Yozgat İli Örneği. *Gastoria: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 14-29.
- Strobel, K., & Gerber, C. (2010). Tavium (Büyüknefes, Provinz Yozgat) und seine Region. Bericht über die Kampagnen 2006–2009. *Istanbul Mitteilungen*, 291-338.
- Summers, G., & Summers, F. (2009). Çev. Özarslan, Y. *Kerkenes Projesi*.
<http://kerk2.odtu.edu.tr/01reports/pdf/09kerkreporttrdj.pdf> (E.T.:01.08.2025)
- Yurt Ansiklopedisi*. (1983). İstanbul: Anadolu Yayıncılık, 1981-1984.
- URL-1. Türkiye Kültür Portalı, Tarihçe: <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/yozyat/genelbilgiler> (E.T.: 13.08.2025)
- URL-2. Türkiye Kültür Portalı, Tavium Antik Kenti- Yozgat:
<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/yozyat/gezilecekyer/buyuknefes-tavium-antik-kenti> (E.T.: 15.08.2025)
- URL-3. Çamlık Gazetesi, Yozgat'ta Yaşayan Topluluklar: <https://www.yozyatcamlik.com/yozyatta-yasayan-topluluklar> (E.T.: 13.08.2025)
- URL-4. Çamlık Gazetesi, Yozgat'ta Tarım ve Hayvancılık: <https://www.yozyatcamlik.com/yozyatta-tarim-ve-hayvancilik> (E.T.: 10.08.2025)
- URL- 5. Yozgat Valiği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü-Yozgat Mutfağı ve Yöresel Yemekleri:
<https://yozyat.ktb.gov.tr/Eklenti/52544,yozyat-mutfagi-ve--yoresel-yemekleripdf.pdf?0> (E.T.: 18.08.2025)
- URL-6. Yozgat FM&Yozgat TV: <https://www.facebook.com/photo?fbid=653123798080013&set=a.395512770507785> (E.T.: 10.08.2025)
- URL-7. Yemek.com, Düğürçük Çorbası: <https://yemek.com/tarif/dugurcuk-corbasi/> (E.T.: 10.08.2025)
- URL-8. Nefis Yemek Tarifleri, Ayva Basması: <https://www.nefisyemektarifleri.com/ayva-yemegi-10869955/> (E.T.: 18.08.2025)
- URL-9. Türkiye Kültür Portalı, Yozgat Çiğdem Pilavı: <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/yozyat/neyenir/cgdem-plavi> (E.T.: 09.08.2025)
- URL-10. Her Yönüyle Yozgat, Çiğdem Pilavı Geleneği: <https://heryonuyleyozyat.com/gelenek-ve-gorenekler/cigdem-pilavi-gelenegi/> (E.T.: 18.08.2025)
- URL-11. Türkiye Kültür Portalı, Yumurta Tatlısı:
<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/yozyat/neyenir/yumurta-tatlisi909488> (E.T.: 13.08.2025)
- URL-12. (2025). Türk Kültür Portalı, Yozgat Yöresinde Doğum Gelenekleri - Yozgat:
<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/yozyat/kulturatlasi/yozyat-yoresinde-dogum-gelenegi#:~:text=Do%C4%9Fan%20%C3%A7ocuk%20k%C4%B1z%20da%20olsa,kad%C4%B1n%C4%B1n%20ailesi%20ve%20yak%C4%B1nlar%C4%B1na%20g%C3%B6t%C3%BCr%C3%BCI%C3%BCr> (E.T.:15.08.2025)
- URL-13. (2025). Her Yönüyle Yozgat, Asker Uğurlama: <https://heryonuyleyozyat.com/gelenek-ve-gorenekler/asker-ugurlama/> E.T.: (15.08.2025)
- KK-1. G.Ş., 1935, Kadın, Ev Hanımı, İlkokul, (13.07.2025).